

ESCUELA DE POSGRADO NEWMAN

MAESTRÍA EN
GESTIÓN MINERA Y AMBIENTAL



“Propuesta de mejora en la gestión de la seguridad y salud ocupacional de una organización de Catering, que brinda alimentación en una empresa minera ubicada en la provincia de Zamora Chinchipe - Ecuador”

**Trabajo de Investigación
para optar el Grado a Nombre de la Nación de:**

Maestro en
Gestión Minera y Ambiental

Autores:

Bach. Barragán Calderón, María Daniela
Bach. Izurieta Chicaiza, Diana Karolina

Docente Guía:

Dr. Velarde Molina, Jehovanni Fabricio

TACNA – PERÚ

2022

39%
INDICE DE SIMILITUD

38%
FUENTES DE INTERNET

4%
PUBLICACIONES

18%
TRABAJOS DEL
ESTUDIANTE

“El texto final, datos, expresiones, opiniones y apreciaciones contenidas en este trabajo
son de exclusiva responsabilidad del (los) autor (es)”

TABLA DE CONTENIDO

CAPITULO I: ANTECEDENTES DE ESTUDIO	10
1.1. Título del Tema	10
1.2. Planteamiento del Problema	10
1.2.1. Diagnóstico básico	10
1.2.2. Pronóstico	11
1.2.3. Control	11
1.3. Objetivos de la Investigación	11
1.3.1. Objetivo General.....	11
1.3.2. Objetivos Específicos.....	11
1.4. Metodología	12
1.4.1. Modalidad de investigación	12
1.4.2. Investigación Bibliográfica	12
1.4.3. Investigación Campo.....	13
1.4.4. Métodos de Investigación.....	13
1.4.5. Técnicas e Instrumentos de Recolección de Datos	14
Población y Muestra.....	14
1.5. Justificación.....	14
1.6. Principales definiciones.....	15
1.7. Alcances y limitaciones.....	17
Alcance.....	17
Limitaciones.....	17
CAPITULO II: MARCO TEÓRICO	18
2.1. Conceptualización de los tópicos clave	18
Seguridad Industrial	18
Riesgo Laboral	18
Gestión de Riesgos Laborales	19
Accidente de trabajo	20
Causas de los accidentes	20
Cultura preventiva	22
Seguridad en el trabajo por observación preventiva	22
Ventajas de llevar a cabo una buena Seguridad y Salud en el trabajo	23
CAPITULO III: MARCO REFERENCIAL	28
3.1. Reseña Histórica.....	28
3.2. Datos generales de la empresa.....	28
3.3. Ubicación.....	29
3.4. Diseño Organizacional.....	30
3.5. Descripción de servicios de catering en la industria minera.....	32

3.6. Diseño organizacional	32
CAPITULO IV: RESULTADOS	1
4.1. Marco metodológico.	1
4.4.1. Modalidad de investigación	1
4.4.2. Investigación Bibliográfica	1
4.4.3. Investigación Campo.....	1
4.4.4. Métodos de Investigación.....	2
4.4.5. Técnicas e Instrumentos de Recolección de Datos	2
Población y Muestra.....	3
o CAPITULO IV: RESULTADOS	¡Error! Marcador no definido.
4.1. Análisis e Interpretación de Resultados	3
4.1.1. Analisis e Interpretacion de los Resultados de Formulario de Encuesta,.....	3
4.3. Propuesta de mejora	12
4.3.1 Programa de AST (Análisis seguro de trabajo)	14
4.3.2. Programa de Seguridad basado en el comportamiento seguro	20
4.3.3 Programa de capacitación al personal.....	24
4.4. Mecanismos de control.....	29
4.5. Mecanismos de implementación.....	29
4.6. Cronograma de implementación de la propuesta de mejora.....	30
CAPÍTULO V: RECOMENDACIÓN Y SUGERENCIAS.....	31
Recomendación	31
Conclusiones	31
I. Cronograma.....	33
II. Bibliografía.....	1
Anexos.....	3

TABLA DE ILUSTRACIONES

ILUSTRACIÓN 1. UBICACIÓN DE LA PROVINCIA DE ZAMORA CHINCHIPE EN ECUADOR.....	30
ILUSTRACIÓN 2. UBICACIÓN DE LA EMPRESA CLP.....	30
ILUSTRACIÓN 3. FLUJOGRAMA DE PROCESOS DE CATERING LAS PEÑAS CÍA. LTDA.....	1
ILUSTRACIÓN 4. ORGANIGRAMA FUNCIONAL DE CATERING LAS PEÑAS	1

TABLA DE GRÁFICOS

GRÁFICO 1. PREGUNTA 1	4
GRÁFICO 2. PREGUNTA 2	5
GRÁFICO 3. PREGUNTA 3	6
GRÁFICO 4. PREGUNTA 4	7
GRÁFICO 5. PREGUNTA 5	8
GRÁFICO 6. PREGUNTA 6	9
GRÁFICO 7. PREGUNTA 7	10
GRÁFICO 8. PREGUNTA 8	11

RESUMEN

En el Ecuador, las empresas dedicadas al servicio que provee bebidas y comidas (catering) se han transformado en la parte fundamental en los procesos productivos del sector petrolero y minero, convirtiéndose así en la pieza primordial para la ejecución de sus ocupaciones. Estas organizaciones impulsan el desarrollo de la economía del país generando divisas y fuentes de trabajo; sin embargo, cuando a esta actividad se la combina con la gestión de un sector estratégico como el de la minería, aquella implica un mayor riesgo en el desempeño de sus labores, debido a que, por las condiciones en que se ejecutan las labores extractivas dentro de los proyectos mineros, el personal de la empresa de catering permanece expuesto a padecer múltiples accidentes de trabajo debido a los actos y condiciones subestándar.

Es por ello que, se escogió a la Organización Catering Las Peñas Cía. Ltda., que presta sus servicios de alimentación para los trabajadores del Proyecto Minero Fruta del Norte y no cuentan con un sistema de control de actos y condiciones subestándar que posibilitan la identificación apropiada de posibles riesgos o fallas, y de esta manera poder tomar una acción correctiva.

Frente a esto, el objetivo de este trabajo es plantear una propuesta de mejora en la gestión de la seguridad y salud ocupacional de la indicada Organización de Catering, que brinda el servicio de alimentación en un proyecto y empresa minera, para llevar acabo el 100% de la implementación del plan de mejora en la gestión de la seguridad y salud ocupacional se necesitara de un presupuesto aproximado de 30,000 dólares y en un tiempo estipulado para cada una de las actividades de aproximadamente 10 meses.

INTRODUCCIÓN

Dentro de una empresa, se hace necesaria la sinergia entre su dirección principal con las otras unidades; además del buen uso de las herramientas, recursos humanos, financieros, operacionales y materiales que ofrezcan una adecuada gestión de sus procesos. Más, se demanda que las empresas analicen bien sus procesos y enlisten todos sus detalles para comprenderlos y mejorarlos.

La empresa debe aunar esfuerzos hacia los procesos que otorgan un plus a su producción o servicio, con la finalidad de obtener nuevos clientes y réditos económicos. Para ello se requiere como base un análisis profundo de las oportunidades de mejora a partir de una planificación acertada y un estudio de factores para desarrollar alternativas e implantar soluciones que mejoren su calidad y resultados.

Es por eso que, dentro del presente trabajo, se escogió analizar uno de los procesos específicos y especiales dentro de una empresa que ofrece servicios de catering a la industria minera denominada Catering Las Peñas Cía. Ltda., relacionada con la seguridad y salud ocupacional que incide de manera significativa en los objetivos estratégicos de la empresa.

Este proceso puede llegar a incidir sobre las expectativas del cliente o gastar gran parte de los recursos si no se los gestiona de manera eficiente. Estos procesos tienen un único responsable y se pueden mejorar, de forma gradual, adoptando el principio de mejora continua.

Este enfoque parte de que la actividad de seguridad y salud ocupacional puede optimizarse si se planifica sistemáticamente su mejora, se comprende su razón de ser, se planifican las soluciones y se ponen en práctica, o se analizan los resultados y sus causas para así comenzar el ciclo de nuevo.

Es por ello que, el trabajo de investigación ha sido dividido en tres capítulos, el primero con el análisis de los antecedentes del estudio efectuado dentro de una organización que provee servicios de catering; un segundo capítulo que contiene el

marco teórico con la conceptualización de términos claves para un mejor análisis de la información, un tercer capítulo sobre el marco referencial que contiene la reseña histórica y datos de la empresa para un mejor análisis de su constitución, un cuarto capítulo que expone los métodos y resultados de la investigación; para finalmente llegar al quinto capítulo sobre la recomendación y sugerencias de aplicación del plan de mejora dentro de la mentada empresa.

INTRODUCCIÓN

Dentro de una empresa, se hace necesaria la sinergia entre su dirección principal con las otras unidades; además del buen uso de las herramientas, recursos humanos, financieros, operacionales y materiales que ofrezcan una adecuada gestión de sus procesos. Más, se demanda que las empresas analicen bien sus procesos y enlisten todos sus detalles para comprenderlos y mejorarlos.

La empresa debe aunar esfuerzos hacia los procesos que otorgan un plus a su producción o servicio, con la finalidad de obtener nuevos clientes y réditos económicos. Para ello se requiere como base un análisis profundo de las oportunidades de mejora a partir de una planificación acertada y un estudio de factores para desarrollar alternativas e implantar soluciones que mejoren su calidad y resultados.

Es por eso que, dentro del presente trabajo, se ha escogido analizar uno de los procesos específicos y especiales dentro de una empresa que ofrece servicios de catering a la industria minera, relacionado con la seguridad y salud ocupacional que incide de manera significativa en los objetivos estratégicos de la empresa.

Este proceso puede llegar a incidir sobre las expectativas del cliente o gastar gran parte de los recursos si no se los gestiona de manera eficiente. Estos procesos tienen un único responsable y se pueden mejorar, de forma gradual, adoptando el principio de mejora continua.

Este enfoque parte de que la actividad de seguridad y salud ocupacional puede mejorarse si se planifica sistemáticamente su mejora, se comprende su razón de ser, se planifican las soluciones y se ponen en práctica, o se analizan los resultados y sus causas para así comenzar el ciclo de nuevo.

Es por ello que, el trabajo de investigación ha sido dividido en tres capítulos, el primero con el análisis de los antecedentes del estudio efectuado dentro de una organización que provee servicios de catering; un segundo capítulo con el marco referencial y la conceptualización de términos claves para un mejor análisis de la información; y finalmente, el marco teórico con datos más específicos sobre la reseña histórica de la mentada organización.

CAPITULO I: ANTECEDENTES DE ESTUDIO

1.1. Título del Tema

Propuesta de mejora en la gestión de la seguridad y salud ocupacional de una organización de Catering, que brinda alimentación en una empresa minera ubicada en la provincia de Zamora Chinchipe – Ecuador.

1.2. Planteamiento del Problema

1.2.1. Diagnóstico básico

La poca inquietud sobre estabilidad y salud ocupacional y la carencia de un sistema de trabajo en la empresa se tomó en consideración que por medio de la observación preventiva en el control de actos y condiciones subestándar en el personal del área de catering de la compañía Catering las Peñas Cía. Ltda., debido al desconocimiento de los métodos internos de estabilidad y salud ocupacional, inciden en no crear una cultura de prevención de peligros, enfocada principalmente en reducir los accidentes e incidentes laborales.

En Ecuador las organizaciones de servicio de catering se ha convertido en la parte fundamental en los procesos productivos del sector petrolero y minero de nuestro territorio, siendo la pieza primordial para la ejecución de sus ocupaciones, además estas organizaciones impulsan el desarrollo de la economía del país construyendo divisas y fuentes de trabajo, no obstante esta clase de actividad representa un peligro para los individuos que trabajan en las diversas labores, los mismos permanecen expuestos a padecer múltiples accidentes de trabajo debido a los actos y condiciones subestándar.

En el área dedicada al catering de la Organización Catering las Peñas Cía. Ltda., no cuenta con un sistema de control de actos y condiciones subestándar que posibilite la identificación apropiada y de esta manera poder tomar una acción correctiva.

Los trabajadores del Catering las Peñas Cía. Ltda., tienen un elevado nivel de desconocimiento de las razones directas que originan un infortunio, y los tipos de

peligros a los que se hallan expuestos día tras días en el sector la falta de formación, adiestramiento y capacitación basado en la conducta segura de cada individuo, y la implementación de procedimientos de identificación de actos y condiciones inseguras, esto nos da la posibilidad de proponer una alternativa de control.

1.2.2. Pronóstico

Al no poseer un sistema adecuado para el control de comportamientos y actos Subestándar en el área del catering de la empresa Catering las Peñas Cía. Ltda., la exposición a accidentes de trabajo, ocasionan lesiones a los individuos y en muchas ocasiones puede llegar a la fatalidad con pérdidas humanas todo esto hace que la empresa tenga perdida económicas al solventar las indemnizaciones, se ve afectado también la producción por el ausentismo laboral por reposo médico de los colaboradores.

1.2.3. Control

Por medio de un estudio del área de trabajo de la empresa Catering las Peñas Cia. Ltda., y la identificación de los actos y condiciones subestándar, a través de un sistema de trabajo de observación preventiva de los riesgos y peligros de los puestos de trabajo, esto permitió conocer los primordiales actos y condiciones y tomar medidas preventivas y cambiar principalmente el comportamiento de las personas.

1.3. Objetivos de la Investigación

1.3.1. Objetivo General

Plantear una propuesta de mejora en la gestión de la seguridad y salud ocupacional de una organización de Catering, que brinda alimentación en la empresa minera ubicada en la provincia de Zamora Chinchipe – Ecuador.

1.3.2. Objetivos Específicos

a. Establecer el nivel de conocimiento de los empleados del área de estudio sobre actos y condiciones subestándar, y sus consecuencias, mediante la aplicación de encuestas.

b. Establecer los principales actos y condiciones subestándar en las diferentes actividades del departamento de Catering, mediante la observación directa en el área de trabajo.

c. Proporcionar un ambiente de trabajo seguro y saludable, para garantizar la integridad física de los trabajadores

d. Educar e involucrar a los empleados sobre sus responsabilidades y obligaciones individuales con respecto al plan de autocuidado.

e. Integrar los planes y programas de prevención de riesgos laborales con los nuevos conocimientos de ciencia, tecnología, organización del trabajo y evaluación del desempeño en función de las condiciones de trabajo.

1.4. Metodología

1.4.1. Modalidad de investigación

La investigación tiene un enfoque cualitativo y cuantitativo por este motivo se realizará un análisis del nivel de conocimiento de los empleados mediante la aplicación de encuestas y se establecerá los actos y condiciones subestándar mediante la observación directa en el área de trabajo, para de esta forma obtener resultados y categorizarlos.

1.4.2. Investigación Bibliográfica

Según la autora Guillermina Baena Paz en su libro Metodología de la Investigación, la investigación bibliográfica o documental es la búsqueda de una respuesta específica a partir de la indagación en fuentes bibliográficas tales como: libros, publicaciones, revistas, documentos de archivo, películas etc.¹

El presente trabajo investigativo principalmente se basa en la investigación bibliográfica ya que se recopiló información de fuentes documentales tales como; libros, publicaciones, revistas y documentos de archivo.

¹ BAENA, Guillermina. *Metodología de la Investigación* (3ra. Ed.), Grupo Editorial Patria, México (2017), http://www.biblioteca.cij.gob.mx/Archivos/Materiales_de_consulta/Drogas_de_Abuso/Articulos/metodologia%20de%20la%20investigacion.pdf

1.4.3. Investigación Campo

La investigación de campo es la técnica básica que sirve para recopilar datos de la investigación, y es específica ya que tiene como finalidad recoger y registrar ordenadamente los datos según el objeto de estudio en las que se utilizan técnicas como la observación y entrevistas directas².

Para el presente trabajo es necesario realizar una investigación de campo para obtener información relevante, veraz y real para lo cual se deberá asistir al campamento en donde la empresa de Catering presta sus servicios y realiza sus principales procesos productivos.

1.4.4. Métodos de Investigación

Método Inductivo

El método inductivo es aquel que pone en práctica el pensamiento o razonamiento inductivo que obtiene conclusiones generales a partir de deducciones particulares. En la presente investigación, se utilizará este método sustentando en la observación general y registrando todos los hechos analizados³.

Método deductivo

El método deductivo favorece la relación de la teoría con la práctica y experiencia ya que parte de lo general a lo particular y obtiene conclusiones en base al problema planteado. Se aplicará este método en la investigación ya que necesitamos que el contenido tenga una lógica y un protocolo correcto y entendible⁴.

² Íbid, pg. 69

³ YUNI, J. y URBANO, C., *Técnicas para Investigar*, Editorial Brujas, Argentina (2006), <https://ies6043-sal.infed.edu.ar/sitio/upload/YUNI-URBANO-2006-Tecnicas-para-investigar.pdf>

⁴ Íbid, pg. 22

1.4.5. Técnicas e Instrumentos de Recolección de Datos

Técnicas

Las diferentes técnicas que utilizaremos para la recolección de datos son:

- a. Observación directa para obtener información veraz y reales de los puestos de trabajo, condiciones de trabajo y comportamiento de cada colaborador.
- b. Encuesta para obtener información directa de los colaboradores.

Instrumentos de recolección

En esta investigación se aplicaron ciertos instrumentos de recolección de datos para obtener una información veraz y comprobable:

- a. Cuestionario
- b. Matriz IPER

Población y Muestra

En el desarrollo de la presente investigación, se ha tomado como población y muestra a los trabajadores de la empresa Catering la Peñas Cía. Ltda., de la siguiente manera:

- a. La población de trabajadores de la empresa Catering las Peñas Cía. Ltda., está conformada por cincuenta y dos (52) personas relacionadas directamente con las operaciones del proyecto minero Fruta del Norte y que se ven afectadas por estas actividades y ubicados en diferentes puestos de trabajo.
- b. No es necesario realizar el cálculo de muestra ya que la investigación se llevó a cabo con la totalidad de la población laboral.

1.5. Justificación

Una de las grandes herramientas que existen en las empresas para mejorar y fortalecer la competitividad y productividad es la gestión de sus riesgos en los puestos de trabajo de esta manera se optimiza los procesos y la mejora continua.

Se tiene como objetivo prioritario evitar la ocurrencia de incidentes laborales y lograr disminuir los accidentes, vigilando y controlando las situaciones de riesgos y llevando a cabo una óptima gestión de la seguridad y salud ocupacional en una organización que brinda servicios de alimentación en la empresa minera ubicada en la provincia de Zamora Chinchipe.

Para lograr una correcta gestión, se deberá optar en implementar medidas preventivas y acciones correctivas además que es necesario el involucrar a todas las áreas desde la alta dirección, así como las administrativas y las de supervisión, mejorando así las condiciones actuales y buscando el beneficio mutuo de trabajadores y organización.

1.6. Principales definiciones⁵

Accidente de trabajo. - Un accidente de trabajo es cualquier suceso inesperado que ocurre como resultado o en el curso del trabajo y que causa una lesión profunda, un trastorno ocupacional o mental, una discapacidad o la muerte.

Acción preventiva. – Estas acciones se realizan para eliminar la causa de un incumplimiento potencial u otras situaciones no deseadas.

Acto subestándar (o inseguro). – Es un acto o práctica incorrecta que pudiera causar o contribuir a la ocurrencia de un incidente laboral.

Condiciones de trabajo. – Son peligros que existen en el ambiente de trabajo; es decir, a su alrededor o las cercanías de un trabajador que podrían causar lesiones o accidentes a un empleado, estas características se presentan en; maquinas, equipos, instalaciones, herramientas y procesos de trabajo.

Conducta segura. – Es el comportamiento o conducta que se refiere a la forma en que una persona debe comportarse en diferentes áreas y ámbitos de la vida.

⁵ Definiciones elaboradas en base a conceptos básicos y sobre la base de información extraída de distintas fuentes. <https://www.upb.edu.co/es/seguridad-salud-trabajo/accidentes-e-incidentes-de-trabajo>

Gestión de riesgo. – Es un enfoque estructurado para gestionar la incertidumbre relacionada con amenazas, a través de una serie de actividades humanas que incluyen la evaluación de riesgo, las estrategias desarrolladas para gestionar y reducir el riesgo latente mediante el uso de recursos gerencia.

Medidas preventivas. – Son acciones adoptadas para evitar o reducir los riesgos derivados del trabajo, con el fin de proteger la salud de los trabajadores de aquellas condiciones perjudiciales de trabajo.

Peligro. –Fuente, situación o acción potencialmente dañina para la salud de los colaboradores causando lesión o enfermedad o una combinación de las mismas.

Riesgo. – La combinación de la probabilidad de la ocurrencia de un evento o exposición peligrosa y la gravedad de la lesión o daño o enfermedad que el evento o exposición podrían causar.

Sectores Estratégicos. - Los sectores estratégicos, de decisión y control exclusivo del Estado, son aquellos que por su trascendencia y magnitud tienen decisiva influencia económica, social, política o ambiental, y deberán orientarse al pleno desarrollo de los derechos y al interés social. Se consideran sectores estratégicos la energía en todas sus formas, las telecomunicaciones, los recursos naturales no renovables, el transporte y la refinación de hidrocarburos, la biodiversidad y el patrimonio genético, el espectro radioeléctrico, el agua, y los demás que determine la ley⁶.

Trabajador. – Cualquier persona que realice un trabajo o una actividad por cuenta propia o ajena.

Trabajo. – Actividades realizadas por las personas dentro de un entorno laboral.

⁶ Artículo 313 de la Constitución de la República del Ecuador

1.7. Alcances y limitaciones

Alcance

El alcance de esta investigación será en todos los procesos y actividades que se llevan a cabo en la operación de la empresa Catering las Peñas. Las principales herramientas que nos permitan reconocer los actos y condiciones inseguras son la observación directa y para verificar el nivel de conocimiento en las herramientas de trabajo y procedimientos se llevará a cabo una encuesta directa a todo el personal involucrado

Limitaciones

A lo largo de la investigación, se encontraron varias limitaciones que afectaron en distintos grados el desarrollo de actividades, como las siguientes:

- Falta de datos disponibles o veracidad de dichos datos;
- Medidas no adecuadas para la recolección de datos;
- El no tener un libre acceso a la información de la empresa;
- El poco interés del personal en colaborar con dicha información; y
- Perjuicios culturales.

CAPITULO II: MARCO TEÓRICO

2.1. Conceptualización de los tópicos clave

Seguridad Industrial

La seguridad es un trabajo relacionado con las normas, procedimientos y estrategias, encaminado a mantener la integridad física de los trabajadores, de esta manera, la seguridad laboral en la industria es una actividad basada en la empresa, por lo que su acción se dirige, básicamente, a prevenir accidentes de trabajo y enfermedades profesionales, y asegurar condiciones favorables en el medio ambiente en que se desarrollan las actividades laborales. Actualmente, es posible que el mantenga niveles óptimos de salud para los trabajadores.

Según (ASFASHL, 2009) La seguridad industrial es un arma importante en el lugar de trabajo, ya que un gran porcentaje de los accidentes son causados por: Daños a los equipos que se puede prevenir. El lugar de trabajo y el ambiente deben estar ordenados, limpios, con iluminación adecuada, etc. Todo esto es parte del mantenimiento preventivo en el lugar de trabajo.

Riesgo Laboral

Según (CAROLA, 2009) los riesgos laborales son aquellos accidentes a los que están expuestos los trabajadores mientras hacen ejercicio o realizan su trabajo, también pueden estar expuestos en su casa en el trabajo o viceversa. Por lo tanto, todo trabajo es peligroso. Se considera, accidente de trabajo a toda lesión orgánica o perturbación funcional, inmediata o posterior; o muerte, producida repentinamente por ejercicio o trabajo, cualquiera que sea el lugar y donde se dispensa.

También se considera accidente de trabajo el que se produzca al trasladarse el trabajador directamente de su domicilio al lugar de trabajo o viceversa.

El riesgo puede entenderse como cualquier situación en la que se puede presentar un peligro, es decir, cualquier situación o daño que pueda causar daño a una persona desde el punto de vista laboral, existen diversas fuentes que originan riesgos dentro de las actividades, los riesgos existen en todas las operaciones y

muchas veces surgen de agentes materiales, instalación, superficies de transporte, equipos, etc. Esto según (Menéndez, y otros, 2007).

Gestión de Riesgos Laborales

Es una aplicación sistemática de un conjunto de políticas, procedimientos y practicas a las diversas tareas con la finalidad de identificar, analizar, evaluar, monitorear y comunicar el riesgo.

Otro tratadista (JOHNSON, S., 2004) manifiesta que un Sistema de gestión de prevención de Riesgos laborales es un instrumento o herramienta que sirve para organizar y diseñar los procedimientos y mecanismo, para efecto del cumplimiento ordenado y sistemático de todos los requisitos del Reglamento de Prevención de Riesgos Laborales. El establecer un Sistema de Gestión para la Prevención de Riesgos Laborales para satisfacer la creciente necesidad de las empresas y garantizar la protección de sus empleados al mejorar el ambiente de trabajo y las operaciones de la empresa.

Otro tratadista (GERENTS Escuela de Posgrado, 2017) manifiesta que para que la gestión de riesgos sea eficaz, debe hacerse de forma Secuencial, esto asegura que el desarrollo de dicha gestión tendrá efectos positivos y duraderos, con resultados tangibles tanto en rendimiento como en calidad de los productos, así como para la satisfacción personal y la mejora del ambiente del lugar de trabajo siendo este un lugar seguro y saludable. La secuencia a seguir es la siguiente:

- Identificación del peligro
- Medición del riesgo
- Evaluación del riesgo
- Control del riesgo

Prevención de riesgo

Un nuevo tratadista (CORTEZ, R., 2002) manifiesta que la prevención es una técnica que tiene por objeto actuar directamente sobre los riesgos, antes de que

puedan materializarse, y así puedan producir posibles consecuencias negativas para la seguridad y la salud de las personas en el trabajo. Por tanto, podemos decir que la prevención o *técnica preventiva* es una técnica que trabaja activamente en el campo de la seguridad y la salud.

El concepto de Prevención conduce necesariamente a influir en el riesgo, ya sea actuando sobre la probabilidad, o actuando en determinadas circunstancias sobre las consecuencias o ambas cosas simultáneamente. Aunque lo más normal del es actuar sobre probabilidades.

Accidente de trabajo

Según (DIAZ, 2015) el accidente laboral es un evento imprevisible que interrumpe o interfiere con la continuidad del negocio y puede resultar en daños a personas o propiedad. Desde este punto de vista ha adquirido un significado muy amplio que no se limita a eventos que causan lesiones, sino a cualquier situación en la que puede o no haber resultado en lesiones a personas y daños a objetos.

Según el SGTR (Sistema de Administración de la Seguridad y Salud en el Trabajo) del Instituto Ecuatoriano de Seguridad Social 2007, define al accidente de trabajo como "*Todo suceso imprevisto y repentino que ocasione al trabajador una lesión corporal o perturbación funcional, con ocasión o por consecuencia del trabajo, que ejecute por cuenta ajena*".

Causas de los accidentes

Según (MEJIA, 2008) las principales causas para un accidente laboral son dos y se clasifican en: causas inmediatas o directas y causas básicas o indirectas.

Causas inmediatas o directas

Son aquellas que se generan en primer lugar después que sucede el accidente y tiene relación directa con el suceso.

Acto Inseguro

Según (CHINCHILLA, 2002) el acto inseguro o subestándar es el incumplimiento de los trabajadores de las normas y procedimientos de seguridad que han sido publicados y aceptados dentro de la organización., entre los cuales podemos tener algunos ejemplos:

- Operar equipos sin autorización
- Usar equipos defectuosos o en mal estado.
- No utilizar EPP.
- Adoptar posturas incorrectas
- Introducir drogas o alcohol al lugar de trabajo

Condiciones inseguras

Según (CHINCHILLA, 2002) las condiciones inseguras o subestándar son las que representan aquella condición peligrosa en el lugar de trabajo que pudiera estar presente en el ambiente, máquina, equipo o instalaciones, tenemos varios ejemplos:

- Orden y limpieza deficiente
- Ruido excesivo
- Falta de iluminación
- Instalaciones eléctricas deficientes
- Falta de espacio físico para realizar las tareas

Causas básicas o indirectas de los accidentes

Según (DIAZ, 2015) se establece que son casos que provocan accidentes por factores personales o factores propios de trabajo. Por factor personal entendemos que da lugar a un accidente por falta de atención del trabajador en la realización del trabajo. Se entiende por factores de trabajo los que dan lugar a accidentes de trabajo por incumplimiento de las normas laborales o negligencia en el trabajo, diseño inadecuado de máquinas y equipos, desgaste de equipos y herramientas, así como los factores motivados por falta de mantenimiento de las maquinas e instalaciones.

Cultura preventiva

Según (Guixa, Soriano, Otero, Salas, & Pancho, 2013) la cultura preventiva es una unidad de la cultura organizativa que se refiere a actitudes, habilidades y diagramas de comportamientos individuales y grupos que afectan la salud y la seguridad en el trabajo.

Esta cultura preventiva debe iniciar y desarrollarse desde el hogar con los menores de la casa, todo esto ya que de esta manera podemos sensibilizar al núcleo familiar de los diferentes riesgos laborales que existen; las empresas deben capacitar y sensibilizar a todos sus trabajadores y empleados de los principales procesos de fabricación, los productos y cada uno de los puestos de trabajo.

Con eso se lleva a cabo las iniciativas de inclusión de absolutamente todos los allegados a la empresa y sin duda alguna nos ayudará a conseguir una concienciación de la importancia de mantener una cultura preventiva.

La motivación y estar en constante refuerzo positivo son factores muy importantes para cambiar las actitudes de los empleados y para motivar a que los empleados puedan adoptar conductas seguras en el lugar de trabajo es necesario recompensar con reconocimientos y valorar a quien lo adopta.

Uno de los grandes resultados que se obtiene con la implementación de la cultura de seguridad son las conductas seguras y conductas definidas que ayudan a reducir el índice de accidentabilidad.

Seguridad en el trabajo por observación preventiva

Según (EPISCOPO, 2010) manifiesta que es muy importante establecer un programa que defina claramente a los principales involucrados y aplica para dos niveles.

El primero es para aquellos que tienen personal bajo su poder y dirección ya que con la debida supervisión puede eliminar las lesiones en su área y es netamente

su responsabilidad convertirse en un observador experto de todas las prácticas de trabajo, además de centrarse específicamente en los actos y comportamientos inseguros.

El segundo comprende a los empleados que dependen de directrices y ordenes de superiores ya que con la observación preventiva podrá aplicar el ciclo de seguridad para reconocer y eliminar actos y condiciones subestándar, en el cual es importante observar y poner atención a todos los aspectos relevantes, piense en sus actividades como lo hacía, como lo hace y como lo va hacer con seguridad, actúe teniendo en cuenta lo observado y pensado, decida si es seguro y no presenta un peligro para su bienestar ,deténgase si con lo analizado anteriormente representa una condición insegura , recuerda que la seguridad y tu vida no se negocia.

Ventajas de llevar a cabo una buena Seguridad y Salud en el trabajo

Según (Agencia Europea para la seguridad y la Salud en el Trabajo , 2008) todas las empresas pueden beneficiarse significativamente de las inversiones en SST. Las mejoras simples pueden aumentar la competitividad, la rentabilidad y la motivación de los empleados ya que la implementación del sistema de gestión SST proporciona un marco efectivo para prevenir o reducir los accidentes y enfermedades.

Para ello, es necesario tener en cuenta algunos puntos básicos:

- La empresa debe considerar su responsabilidad hacia la sociedad;
- Al cumplir con SST mejora su imagen y prestigio;
- Cuando los trabajadores se involucran en su autoprotección mejora el compromiso de maximizar la producción y minimizar los accidentes laborales; y
- Esto lleva a que la empresa tenga una mano de obra más eficiente, eficaz, competente y saludable.

(Organización Internacional del Trabajo (OIT), 2023) manifiesta que existen varias directrices o métodos para llevar a cabo una adecuada gestión de seguridad y salud ocupacional dentro de una empresa con la finalidad de establecer un ambiente de trabajo seguro y libre de accidentes y obtener buenos resultados beneficiando de esta manera tanto a sus colaboradores como a sus directivos, entre los principales métodos tenemos los siguientes

Política

- ✓ Política de seguridad y salud ocupacional la cual deberá ser establecido en un escrito el cual debe ser comunicada y aplicado por todos sus colaboradores en la ya que esta debe contener varios principios y objetivos fundamentales en la protección y prevención de accidentes, enfermedades e incidentes.
- ✓ Participación de los trabajadores es muy importante para llevar un adecuado sistema de gestión de seguridad y salud estos deben ser consultados e informados acerca de todos los aspectos de la SST relacionados con su trabajo, incluidas las disposiciones relativas a situaciones de emergencia, y están capacitados en relación con los mismos.

Organización

- ✓ Responsabilidad y obligaciones deben ser asumidas tanto por el empleador como por los empleados ya que los unos tienen la responsabilidad de proteger la integridad, seguridad y salud ocupacional dentro de las actividades que se realizan y la otra parte es quienes asumirán las responsabilidades de la aplicación correcta de todas las normas establecidas dentro del sistema de gestión de seguridad y salud ocupacional.
- ✓ Competencia y capacitación todos los empleados desde que ingresan a la empresa tienen derecho de ser informados de sus tareas y responsabilidades en lo que corresponde a materia de seguridad y salud ocupacional.

- ✓ Documentación del sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo esta debe ser clara y de fácil comprensión para todos los trabajadores entre las principales documentos tenemos planes, programas, procedimientos, matrices de peligros y riesgos, la política entre otros, estos deben ser archivados y conservarse para respaldo de la organización.
- ✓ Comunicación entre las diferentes partes de la organización es muy importante las ideas, aportaciones deben ser consideradas dentro de todas las situaciones de la organización.

Planificación y aplicación

- ✓ Examen inicial deberá servir para ver el estado actual de la organización para tener idea desde donde debemos partir el sistema de gestión de seguridad y salud ocupacional.
- ✓ Planificación, desarrollo y aplicación del sistema de gestión de seguridad y salud ocupacional nos ayudara a cumplir con las mayor parte de disposiciones establecidas en la legislación vigente de nuestro país.
- ✓ Objetivos de seguridad y salud ocupacional estos deben estar ligados y basados en la política antes desarrollada y a la vez deben ser apropiados y conformes a cada organización
- ✓ Prevención de los peligros están basadas principalmente en la identificación y evaluación de los peligros y riesgos en cada puesto de trabajo una vez ya establecidos estos deben ser minimizados o controlados mediante la aplicación de diferentes medidas de prevención y control.
- ✓ Gestión del cambio dentro de este parámetro debemos tener en cuenta que siempre que se realice un cambio en la plantilla, procesos, métodos de trabajo, estructura o adquisiciones en la organización primero deben ser informadas y capacitados para poder adoptar medidas preventivas.

- ✓ Prevención, preparación y respuesta ante situaciones de emergencia dentro de la organización debemos estar debidamente capacitados para poder responder adecuadamente y reducir las consecuencias.

Evaluación

- ✓ Control y medición de los resultados estos deberían ser controlados mediante el establecimiento y revisar periódicamente toda la documentación antes establecida en el sistema de gestión de seguridad
- ✓ Investigación de enfermedades, accidentes e incidentes en el trabajo si realizamos un correcto procedimiento de investigación nos permitirá la identificación de la deficiencia en el sistema de gestión de seguridad y salud .
- ✓ Auditorias deben realizarse tanto internas como externas esto con la finalidad de poder saber y tener una evaluación del sistema de gestión de seguridad y salud de la organización.

Medidas de mejora continua

- ✓ Medidas preventivas y medidas correctivas para los peligros y riesgos identificados dentro de la organización deben ser las cuales nos ayuden a saber que nuestro sistema de gestión está funcionando correctamente
- ✓ La mejora continua es un punto muy importante dentro de nuestro sistema de gestión ya que tenemos que tener en cuenta que siempre existirá algo más que realizar o mejorar tanto en documentación como en comportamiento.

En el Ecuador existe muchas propuestas de mejora de un sistema de gestión de seguridad y salud ocupacional para empresas que desarrollan diferentes actividades en las cuales solo un 50 % de ellas han tomado en cuenta esta propuestas de mejora el otro 50 % no le ha interesado ya que tienen como prioridad el generar únicamente beneficios económicos sin importar el bienestar de su personal , pese a que el Ecuador tiene leyes vigentes que obligan a cumplir con ciertos requisitos como es el (Ministerio del Trabajo , 2013) el cual tiene la dirección de La Dirección de Seguridad, Salud en el Trabajo y Gestión Integral de Riesgos la

cual su principal objetivo es velar por la integridad tanto física como mental de los trabajadores sin embargo de todo esto no se da seguimiento a la totalidad de empresas al cumplimiento fiel de lo que estos imponen.

Las empresas de Catering en un inicio como era conformaciones pequeñas de personas no estaban obligadas a llevar a cabo un sistema de gestión de seguridad y salud sin embargo con el crecimiento de este servicio y a creaciones y conformación de ya grandes empresas se han visto en la obligación de cumplir con ciertos requisitos que imponen las leyes ecuatorianas, al no ser una empresa que llame mucho la atención dentro de Ecuador no existen muchos estudios de propuestas de mejora de su sistema de gestión de seguridad y salud.

CAPITULO III: MARCO REFERENCIAL

3.1. Reseña Histórica

Catering Las Peñas Cía. Ltda., es una empresa que se constituyó en el año 2015 en la parroquia Los Encuentros, de la provincia Zamora Chinchipe al sur del Ecuador, que brinda servicios de preparación de alimentos y bebidas, limpieza y lavandería a empresas privadas y públicas enfocadas a sectores estratégicos en aquella jurisdicción.

Con la llegada de la era de la explotación minera de grandes proyectos en el Ecuador, a la par nacieron grandes emprendimientos locales dedicados a proveer de distintos servicios a estas actividades mineras; uno de ellos es la organización Catering las Peñas Cía. Ltda., que cuenta con catorce (14) socios y que atendió inicialmente a ochenta y siete (87) personas en el proyecto minero Lundin Gold. Tuvo su mayor esplendor durante la construcción de la mina Fruta del Norte y al día de hoy presta el servicio atendiendo a más de 2.200 personas por servicio. En la actualidad cuenta con ciento cincuenta (150) colaboradores de las áreas aledañas al proyecto aurífero Fruta del Norte en la provincia de Zamora Chinchipe.

Se ha logrado desarrollar su compromiso social alrededor de la Parroquia Los Encuentros con la generación de fuentes de trabajo, el desarrollo de productores agrícolas sostenibles que con la ejecución del Proyecto “Takataii”.

Su propósito es ofrecer a todos sus clientes un estándar de calidad sostenible en el tiempo, con la finalidad de ampliar su espectro laboral y llegar hasta los lugares más recónditos del país. Sus principales clientes han sido Lundin Gold, el Hospital Básico de Yantzaza (Zamora Chinchipe) y Ecuambiente (Orellana).

3.2. Datos generales de la empresa

Catering Las Peñas Cía. Ltda., es una empresa de servicios de alimentación y limpieza, con Registro Único de Contribuyentes RUC 1990915535001, que brinda servicios de preparación de alimentos y bebidas en especial para empresas y dentro de proyectos mineros.

Sus oficinas administrativas se encuentran ubicadas en la provincia de Zamora Chinchipe, Cantón: YANTZAZA Parroquia: LOS ENCUENTROS Barrio: NORTE Calle: EUGENIO ESPEJO Número: SN Intersección: PAQUISHA Referencia ubicación: A UNA CUADRA DE LA IGLESI, y sus principales procesos operativos los realiza en la empresa minera Lundin Gold, Ecuambiente, Cóndor Mining, Gobernación de Zamora Chinchipe y Hospital Básico de Yantzaza.

La compañía se ha posesionado como uno de los mejores proveedores de servicio de Catering en el sector minero; esto gracias a que su personal se encuentra capacitado y calificado en las diferentes áreas y siempre cumple con los requisitos que exigen sus clientes.

La empresa Catering Las Peñas Cía. Ltda., fue fundada en el año 2015, por un gran grupo de personas emprendedoras que radican en la provincia de Zamora Chinchipe por todos los servicios que brindan principalmente a la región Amazónica; ha llegado a tener gran aceptación en el mercado, logrando de esta manera relaciones duraderas con cada uno de los clientes.

Esta empresa también ejecuta proyectos en bienestar de las comunidades, para generar plazas de trabajo en los campamentos que brindan los servicios y trabajos en el sector agrícola en los diferentes emprendimientos y proveedores.

3.3. Ubicación

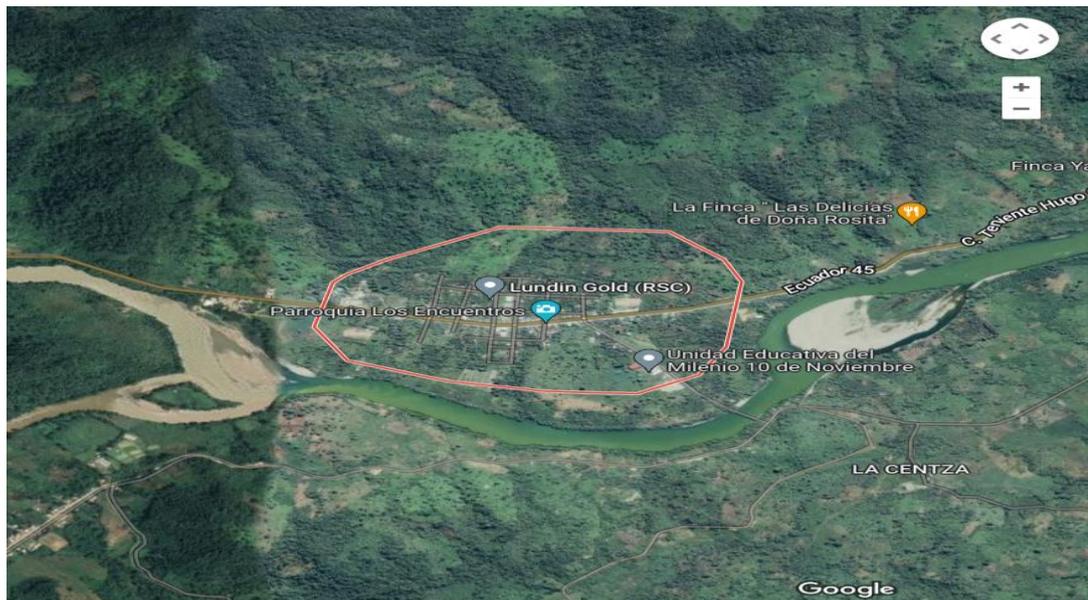
Las oficinas centrales de la empresa se encuentran ubicadas en la provincia de Zamora Chinchipe, Cantón: YANTZAZA Parroquia: LOS ENCUENTROS Barrio: NORTE Calle: Primero de Mayo y Martha Bucaram.

Ilustración 1. Ubicación de la provincia de Zamora Chinchipe en Ecuador



Fuente: Google, julio del 2022.

Ilustración 2. Ubicación de la empresa CLP



Fuente: Google maps, julio del 2022.

3.4. Diseño Organizacional

La empresa siempre está comprometida con brindar un gran servicio a sus clientes; por eso es que tiene en cuenta varios puntos como:

3.4.1. Misión

Mantener los estándares de calidad y excelencia, en los servicios que maneja, con la finalidad de satisfacer a todos sus clientes.

3.4.2. Visión

Convertirse en una empresa líder a nivel Nacional en la prestación de servicios de alimentación y bebidas, siendo el nexo para el crecimiento de su equipo de trabajo, entorno social y todos sus clientes.

3.4.3. Objetivos

Uno de los objetivos más importantes que tiene la empresa es satisfacer las necesidades de sus clientes con los más altos estándares de calidad y servicio.

3.4.4. Valores

- Calidad de equipo
- Calidad de progreso
- Calidad de servicio

3.4.5 Equipos técnicos de trabajo

La empresa cuenta con un gran equipo técnico de trabajo en el cual los que más destacan dentro del trabajo técnico son:

Equipo de seguridad alimentaria

Este equipo de trabajo está comprometido con la calidad de los estándares para esto su personal productivo se encuentra en constantes capacitaciones internas y externas; todo esto con la finalidad de garantizar la inocuidad, con la verificación continua de exámenes microbiológicos con laboratorios acreditados.

Equipo de seguridad, salud y ambiente

El equipo de trabajo tiene como objetivo aportar con seguridad, salud y ambiente a la empresa, donde todos sus colaboradores conozcan los riesgos inherentes asociados a cada actividad.

Para dar cumplimiento con este objetivo, todos los colaboradores se encuentran comprometidos en la mejora continua de sus niveles de seguridad, salud y ambiente, con la finalidad del bienestar de cada uno de los colaboradores en cada puesto de trabajo de la operación.

3.5. Descripción de servicios de catering en la industria minera

Servicio de alimentación y bebidas que se presta a la empresa minera en el campamento Lundin Gold. Los colaboradores trabajan en situaciones extraordinarias y con jornadas laborales especiales; es por esto que, se enfocan y se dedican a la prestación de servicios con altos estándares de excelencia para brindar un eficiente servicio en la preparación de servicios de alimentación para el desayuno, almuerzo, merienda, cena de media noche o los denominados snacks. Además, brinda servicio de cafetería en oficinas y eventos especiales según requerimiento del cliente.

El servicio de alimentación reviste el consumo de alimentos que se realizan fuera de los comedores principales; por lo que los alimentos se transportan en envases térmicos específicos para su uso y mantener así la temperatura adecuada para que los productos entregados tengan condiciones óptimas de consumo.

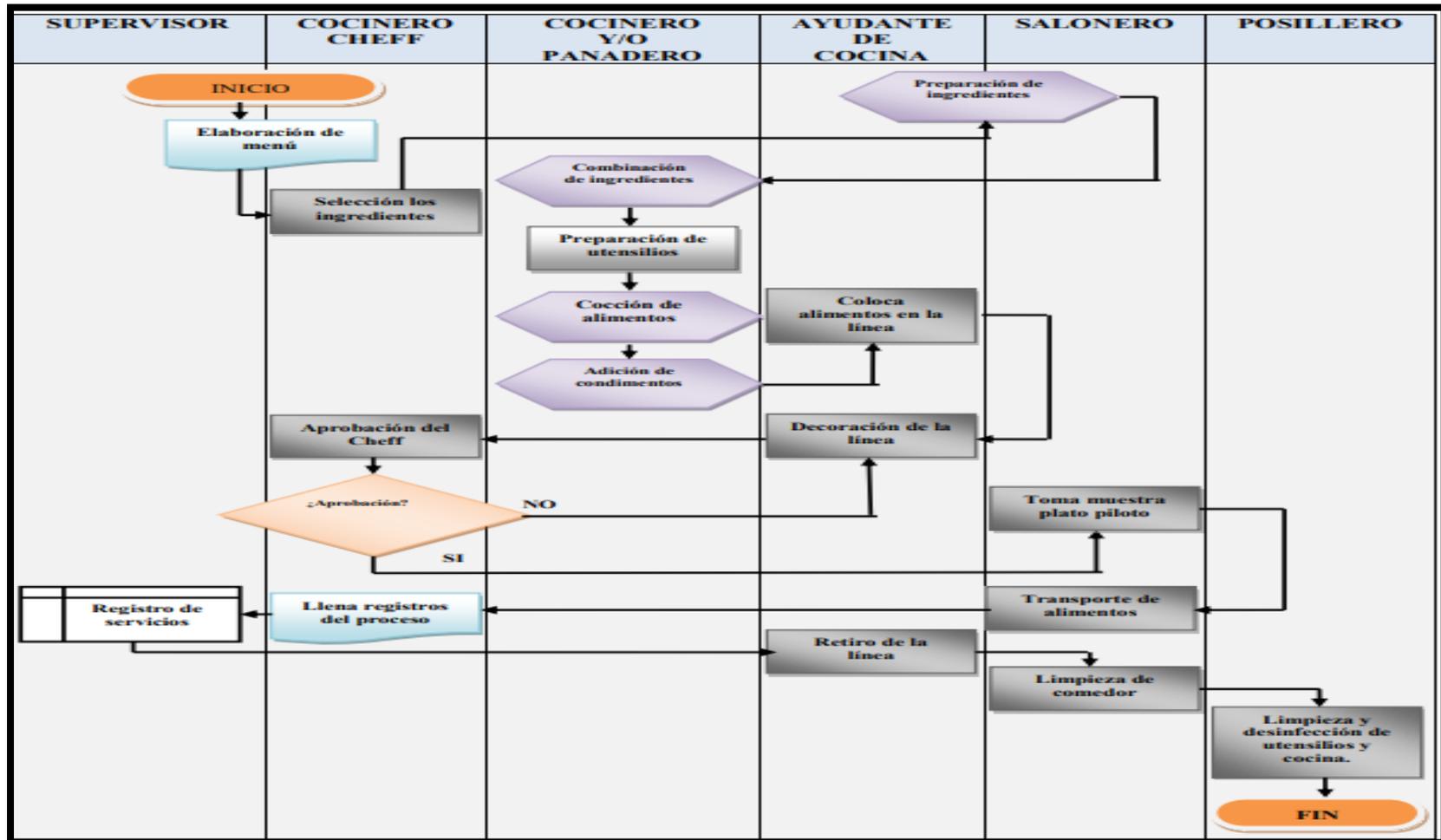
3.6. Diseño organizacional

La empresa Catering Las Peñas Cía. Ltda., está comprometida con el bienestar de cada uno de los usuarios; por ello los colaboradores los atienden con cordialidad y profesionalismo además de trabajar bajo estándares de calidad y seguridad, la empresa cuenta con varios puestos de trabajo:

- Administrador de campamento
- Chef (supervisor de área)
- Chef de partida
- Cocinero

- Panadero
- Ayudante de cocina
- Salonero
- Posillero

Ilustración 3. Flujoograma de procesos de Catering Las Peñas Cía. Ltda.



Fuente: Elaboración propia, información de la Empresa CLP, julio del 2022

La empresa cuenta con un organigrama funcional en el cual se describen cada una de las funciones que tienen que cumplir y cómo están conformados cada departamento y equipo de trabajo

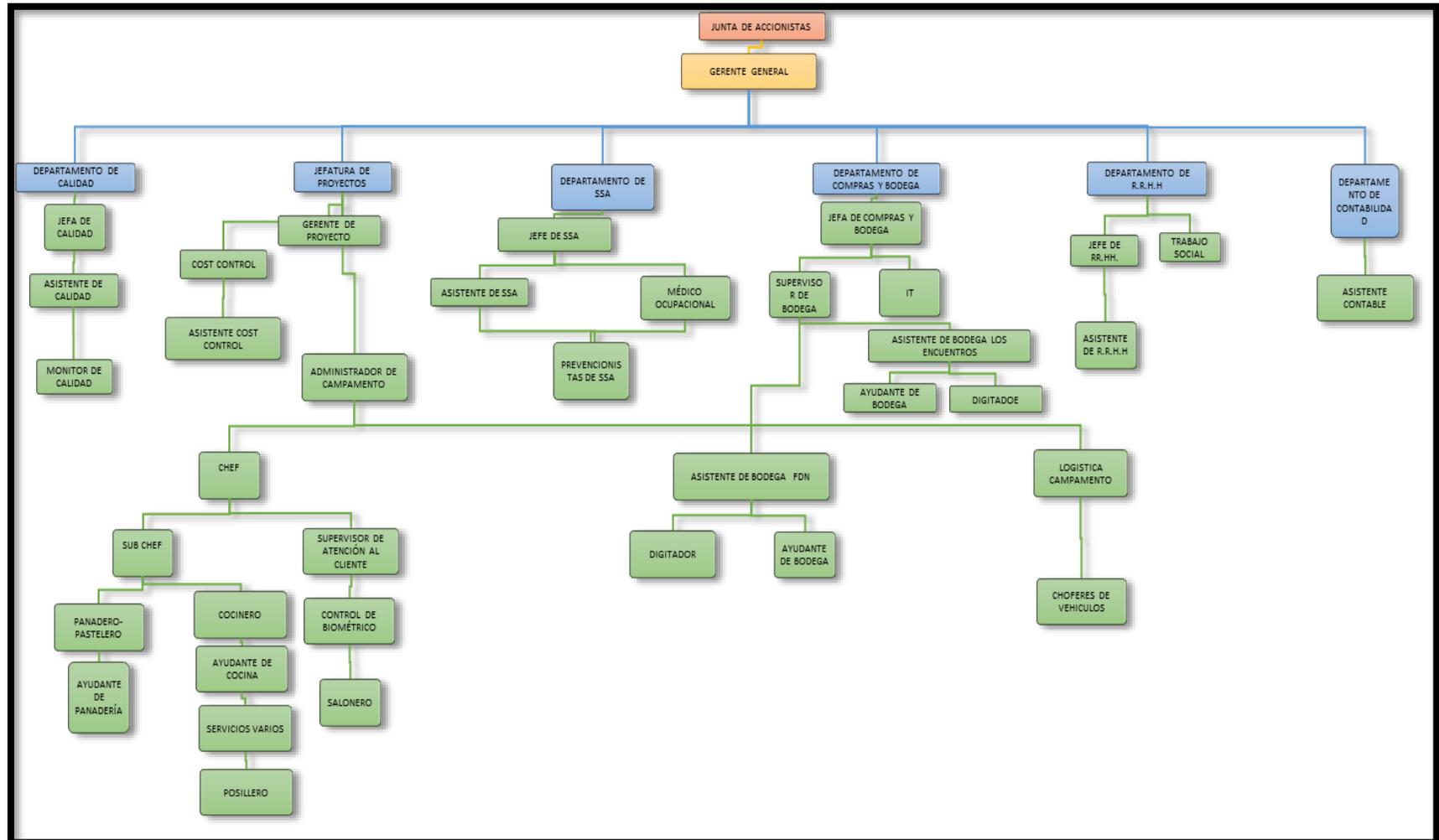
La empresa cuenta con esta herramienta ya que esto le permite trabajar de una manera ordenada y organizada evitando la confusión de tareas y orientando comunicación entre empleados a fin de que cada uno cumpla su rol establecido.

Cada rol es importante dentro de la empresa ya que desde las máximas autoridades de la empresa hasta los empleados que realizan cada una de las actividades

De esta manera observamos que la empresa está conformada por:

- Junta de socios
- Gerente general
- Jefatura de proyectos
- Departamento de calidad
- Departamento de SSA
- Departamento de compras y bodega
- Departamento de recursos humanos
- Departamento de contabilidad

Ilustración 4. Organigrama funcional de Catering Las Peñas



Fuente: Elaboración propia, información de la Empresa CLP, julio del 2022

3.7. Diagnóstico de la empresa

De acuerdo con los objetivos planteados en nuestra investigación, se realiza un análisis estratégico de las áreas funcionales de la empresa de catering que están ligadas estrechamente con la seguridad y salud de los trabajadores, el cual inicia con el análisis de la empresa con una descripción de la empresa y su estructura actual. Luego se determinaron las áreas de trabajo y personas responsables de las mismas, para lo cual se realizó una encuesta a colaboradores tanto del área administrativa como de producción, su percepción sobre los actos y condiciones sub – estándar que perciben y son posibles en cada uno de sus puestos de trabajo .La descripción de la empresa en cuanto a su estructura organizacional y cada área de trabajo se realizó mediante observación directa, consulta de varios soportes disponibles y entrevistas con los supervisores de las diferentes áreas.

La poca inquietud sobre estabilidad y salud ocupacional y la carencia de un sistema de trabajo en la empresa se tomó en consideración que por medio de la observación preventiva en el control de actos y condiciones subestándar en el personal del área de catering de la compañía Catering las Peñas Cía. Ltda., debido al desconocimiento de los métodos internos de estabilidad y salud ocupacional, inciden en no crear una cultura de prevención de peligros, enfocada principalmente en reducir los accidentes e incidentes laborales.

Con todos estos datos y percepciones obtenidas en el análisis de la empresa podemos manifestar que se planteara un diagnóstico crítico de la empresa y su área responsable de la seguridad y salud ocupacional.

o 3.7.1 descripción de los procesos de la empresa

La empresa en la actualidad no cuenta con un sistema de seguridad y salud ocupacional adecuado o completo, cuenta solamente con algunos procedimientos y cierta información de las distintas áreas de trabajo.

La empresa cuenta con varias áreas que conlleva al proceso de servicio de alimentos entre los cuales tenemos.

Área administrativa la cual a su vez se encuentra conformada por varias sub áreas (área de calidad, área de seguridad y salud ocupacional, área contable, área de recursos humanos, área de compras) en las cuales existe varios riesgos y peligros

Área de producción dentro de esta área también encontramos otras sub áreas (área de bodega, área de procesamiento de alimentos, área de servicios) en esta área

es en donde encontramos la mayor parte de riesgos y peligros ya que se trabaja bajo presión y en cantidades grandes,

- o **4.7.2 departamento de seguridad y salud ocupacional**

El departamento de seguridad y salud ocupacional cuenta solo con alguna documentación o aproximadamente el 40 % de su sistema es por esta situación que se vio como una oportunidad para poder plantear un plan de mejora de su sistema de gestión de seguridad y salud ocupacional para que los empleados y directivos de la empresa puedan contar con un ambiente laboral confortable y libre de riesgos y peligros.

Con el compromiso de querer mejorar su sistema de seguridad y salud ocupacional hemos visto prudente realizar y presentar el siguiente plan de mejora del sistema de seguridad y salud ocupacional para lo cual se presenta varios planes, procedimientos, registros, matrices y más esperando de esta manera obtener un sistema de gestión al 100% y los empleados y directivos de la empresa tenga la oportunidad de trabajar en un espacio libre de peligros y accidente, un espacio seguro.

CAPITULO IV: RESULTADOS

4.1. Marco metodológico.

4.4.1. Modalidad de investigación

La investigación tiene un enfoque cualitativo y cuantitativo; por este motivo se realizará un análisis del nivel de conocimiento de los empleados mediante la aplicación de encuestas y se establecerá los actos y condiciones subestándar mediante la observación directa en el área de trabajo, para de esta forma obtener resultados y categorizarlos.

4.4.2. Investigación Bibliográfica

La investigación bibliográfica o documental es la búsqueda de una respuesta específica a partir de la indagación en fuentes bibliográficas tales como: libros, publicaciones, revistas, documentos de archivo, películas etc.⁷

El presente trabajo se basa fundamentalmente en la investigación bibliográfica ya que se recopiló información de fuentes documentales tales como; libros, publicaciones, revistas, documentos de archivo, películas etc.

4.4.3. Investigación Campo

La investigación de campo es la técnica específica que tiene como finalidad recoger y registrar ordenadamente los datos según el objeto de estudio en las que se utilizan técnicas como la observación y entrevistas directas⁸.

Para el presente trabajo es necesario realizar una investigación de campo para obtener información relevante, veraz y real para lo cual se deberá asistir al campamento en donde la empresa de Catering presta sus servicios y realiza sus principales procesos productivos.

⁷ Op.Cit. pag.9

⁸ Op. Cit pag. 9.

4.4.4. Métodos de Investigación

Método Inductivo

Según (YUNI.J, 2006) el método inductivo es aquel que pone en práctica el pensamiento o razonamiento inductivo que obtiene conclusiones generales a partir de deducciones particulares, en la investigación se utilizará este método sustentando en la observación de general y registrando todos los hechos.

Método deductivo

El método deductivo favorece la relación de la teoría con la práctica y experiencia ya que parte de lo general a lo particular y obtiene conclusiones en base al problema planteado.

Se aplicará este método en la investigación ya que necesitamos que el contenido tenga una lógica y un protocolo correcto y entendible.

4.4.5. Técnicas e Instrumentos de Recolección de Datos

Técnicas

Las diferentes técnicas que utilizaremos para la recolección de datos son:

- Observación directa para obtener información veraz y reales de los puestos de trabajo, condiciones de trabajo y comportamiento de cada colaborador.
- Encuesta para obtener información directa de los colaboradores.

Instrumentos de recolección

En esta investigación se aplicaron ciertos instrumentos de recolección de datos para obtener una información veraz y comprobable

- Cuestionario se aplicó a la totalidad de la muestra que son 52 colaboradores relacionados directamente con las actividades operacionales de la empresa de catering esta se la aplico una el
- Matriz IPER que se realizó para 56 colaboradores y esto cada con en su respectivo puesto de trabajo

Población y Muestra

En el desarrollo de la investigación la población será los trabajadores de la empresa Catering la Peñas.

Población

La población de trabajadores de la empresa Catering las Peñas está conformada por cincuenta y dos (52) personas relacionadas directamente con las operaciones de la empresa y se ven afectadas directamente por el problema estos llevan actividades y ubicados en diferentes puestos de trabajo.

Muestra

No es necesario realizar el cálculo de muestra ya que la investigación se llevará acabo con la totalidad de la población

4.2. Análisis e Interpretación de Resultados

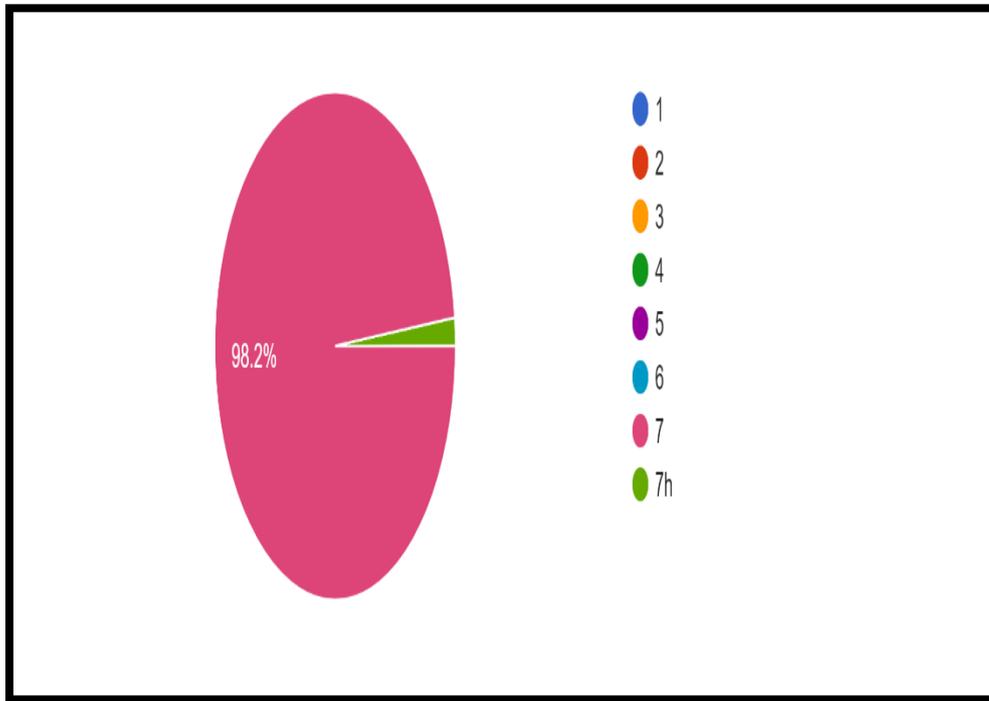
En este capítulo se realizará el análisis e interpretación de los datos e información que se obtuvo mediante la aplicación de un formulario y la realización de la Matriz De Identificación de Peligros y Valoración de los Riesgos de Trabajo (IPERV GTC 45) , toda esta información obtenida de la investigación e indagación de la información de la empresa Catering las Peñas Cia. Ltda.

Durante la investigación la data que se obtuvo al realizar la encuesta a 56 colaboradores se volvió muy importante y valiosa ya que una vez que se analizan e interpretan nos ayudaran a dar respuesta y solución a los objetivos planteados dentro de la información

4.2.1. Análisis e Interpretación de los Resultados de Formulario de Encuesta.

1. ¿CUÁNTOS DÍAS A LA SEMANA LABORA EN LA ORGANIZACIÓN DE CATERING?

Gráfico 1. Pregunta 1



Elaborado por :Diana Izurieta y Daniela Barragan

Fuente:Encuesta trabajadores Catering las Peñas Cia. Ltda

ANÁLISIS

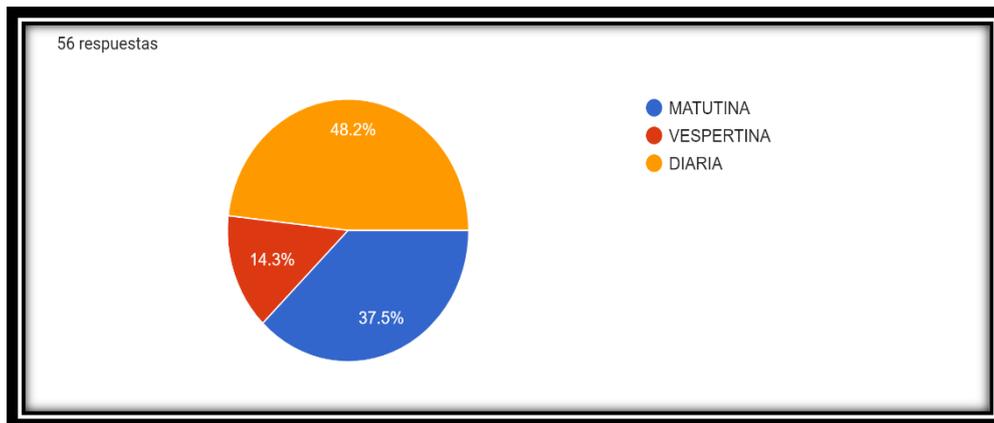
De acuerdo a los datos obtenidos a la primera pregunta, el 100 % de trabajadores trabajan 7 días a la semana, pero en jornadas laborables de 16 días trabajados y 14 días de descanso

INTERPRETACIÓN

Según los resultados de podemos verificar que todos los colaboradores trabajan 7 días de la semana

2. ¿QUÉ JORNADA LABORAL TIENE USTED?

Gráfico 2. Pregunta 2



Elaborado por :Diana Izurieta y Daniela Barragan

Fuente:Encuesta trabajadores Catering las Peñas Cia. Ltda

ANÁLISIS

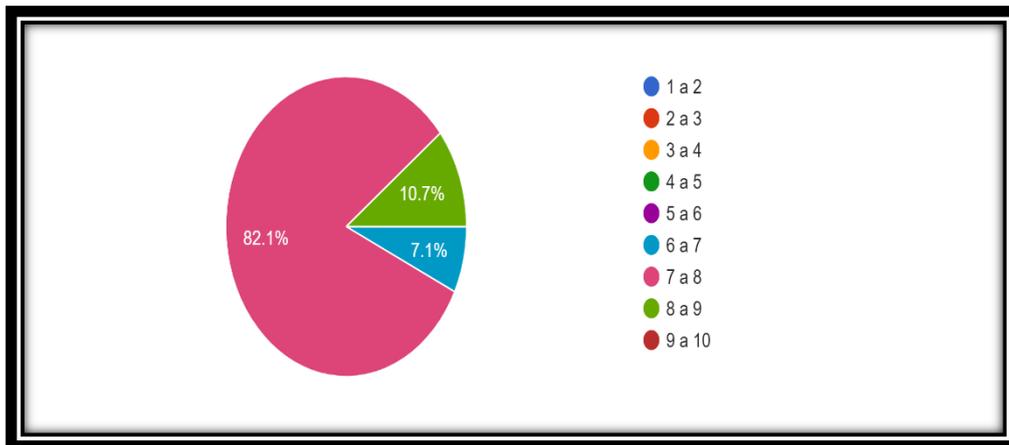
De acuerdo a los datos obtenidos en la pregunta numero 2 determinamos que, 37,5% trabajan en jornada matutina,14.3%trabajan en jornada vespertina y 45.2 %trabajan en jornada diaria

INTERPRETACIÓN

Según los resultados podemos verificar que los trabajadores tienen diferentes jornadas laborables en la cual su gran mayoría y con un 48.2% trabajan en jornada diaria

3. ¿CUÁNTOS HORAS TRABAJA AL DÍA?

Gráfico 3. Pregunta 3



Elaborado por :Diana Izurieta y Daniela Barragan

Fuente:Encuesta trabajadores Catering las Peñas Cia. Ltda

ANÁLISIS

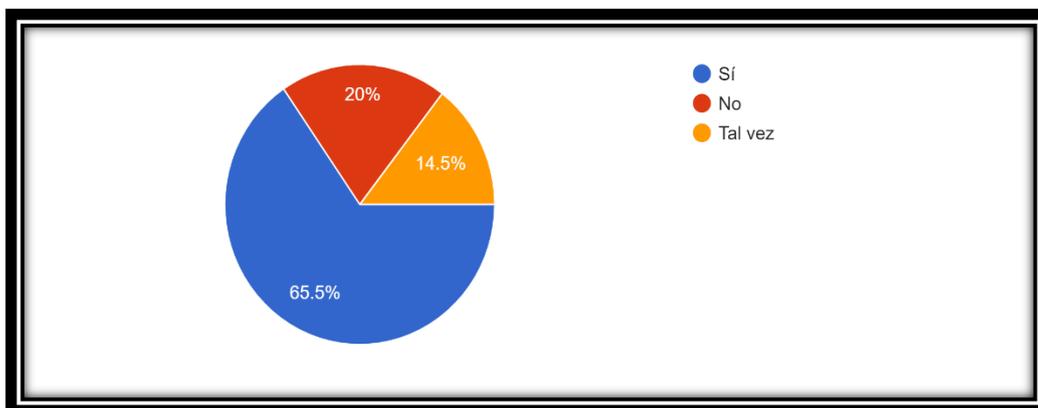
De acuerdo a los datos obtenidos en la pregunta numero 3 determinamos que, 7.1% trabaja dentro de un horario de 6 a 7 horas,10.7% trabajan en jornada en horario de 8 a 9 y 82.1 % trabajan dentro de un horario de 7 a 8 horas.

INTERPRETACIÓN

Según los resultados podemos verificar que los trabajadores manifestaron con el 82.1 que cumplen con un horario de 8 a 9 horas.

4. ¿CONOCE USTED QUE SON ACTOS Y CONDICIONES SUB ESTANDAR?

Gráfico 4. Pregunta 4



Elaborado por :Diana Izurieta y Daniela Barragan

Fuente:Encuesta trabajadores Catering las Peñas Cia. Ltda

ANÁLISIS

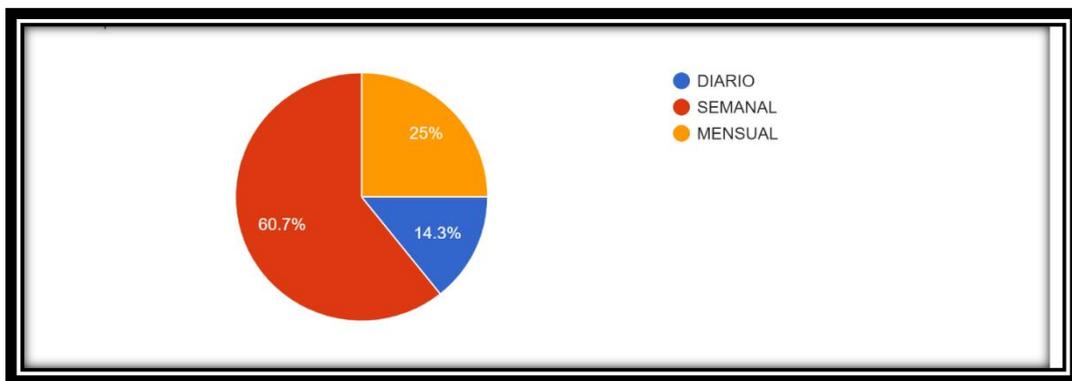
De acuerdo a los datos obtenidos en la pregunta numero 4 determinamos que, 14.5 % tal vez conocen que son los actos y condiciones subestándar,20% no conoce lo que son los actos y condiciones subestándar y 65.5 si conoce que son los actos y condiciones subestándar.

INTERPRETACIÓN

Según los resultados podemos manifestar que la mayor parte de los colaboradores si están informados de lo que son actos y condiciones subestándar.

5. ¿CON QUE FRECUENCIA HA RECIBIDO CAPACITACIONES EN TEMAS DE ACTOS Y CONDICIONES SUB ESTANDAR?

Gráfico 5. Pregunta 5



Elaborado por :Diana Izurieta y Daniela Barragan

Fuente:Encuesta trabajadores Catering las Peñas Cia. Ltda

ANÁLISIS

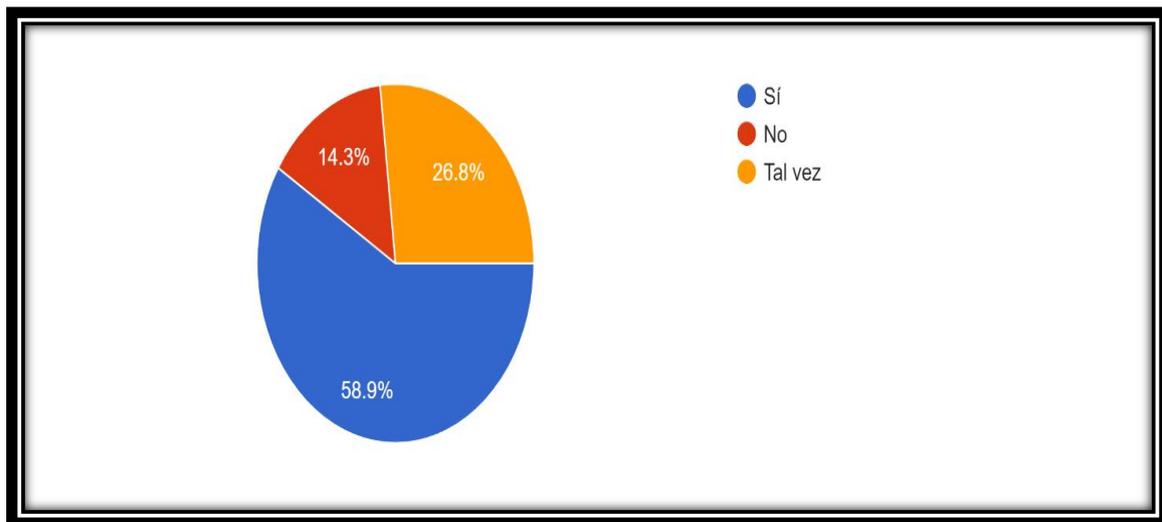
De acuerdo a los datos obtenidos en la pregunta numero 5 determinamos que, 14.3 % a recibido capacitaciones diariamente,25% han recibido capacitaciones mensualmente y 60.7 a recibido capacitaciones semanalmente

INTERPRETACIÓN

Según los resultados podemos manifestar que la mayor parte de los colaboradores con 60.7 SI reciben capacitaciones sobre temas de Seguridad y salud ocupacional de lo que son actos y condiciones subestándar.

6. ¿EN SU LUGAR DE TRABAJO LAS HERRAMIENTAS Y UTENSILLOS SE ENCUENTRAN EN CONDICIONES APTAS?

Gráfico 6. Pregunta 6



Elaborado por :Diana Izurieta y Daniela Barragan
Fuente:Encuesta trabajadores Catering las Peñas Cia. Ltda

ANÁLISIS

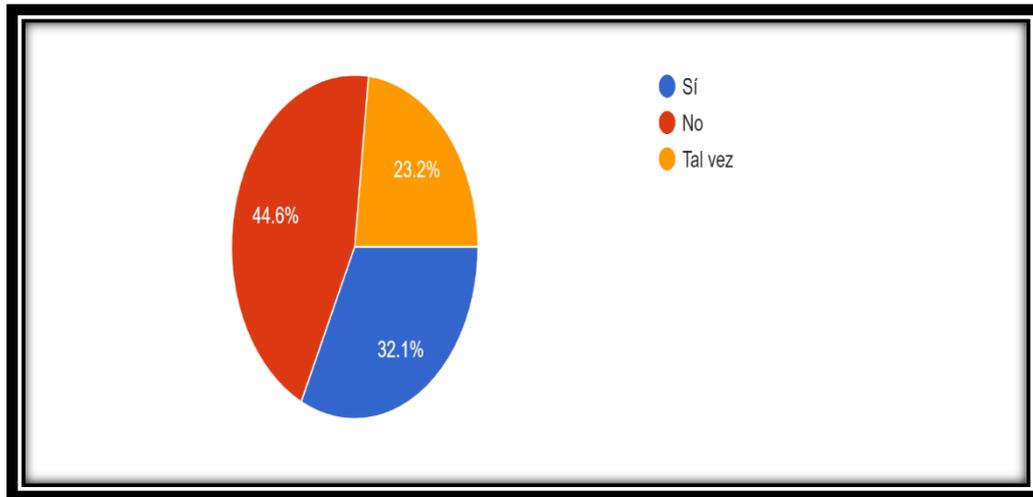
De acuerdo a los datos obtenidos en la pregunta numero 6 determinamos que, 14.3 % manifiesta que las herramientas de trabajo No están aptas ,26.8% que no saben si las herramientas se encuentran aptas y 58.9% manifiestan que sus herramientas de trabajo se encuentran aptas.

INTERPRETACIÓN

Según los resultados podemos manifestar que la mayor parte de los colaboradores con 60.7 Si reciben capacitaciones sobre temas de Seguridad y salud ocupacional de lo que son actos y condiciones subestándar.

7. ¿SABE O TIENE EL CONOCIMIENTO DE COMO REPORTAR UN ACTO O CONDICION INSEGURA?

Gráfico 7. Pregunta 7



Elaborado por :Diana Izurieta y Daniela Barragan

Fuente:Encuesta trabajadores Catering las Peñas Cia. Ltda

ANÁLISIS

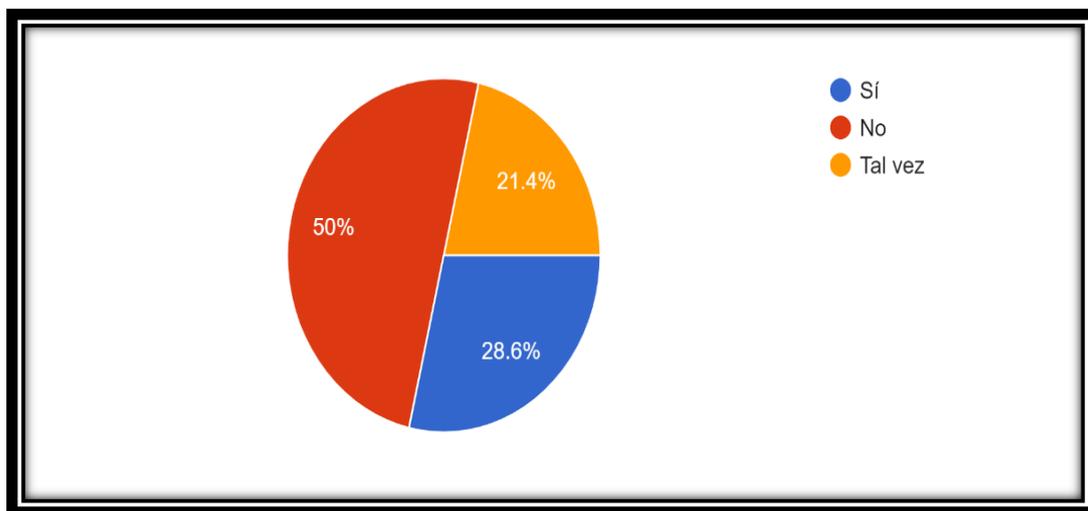
De acuerdo a los datos obtenidos en la pregunta numero 7 determinamos que, 23.2 % tal vez conocen como reportar un acto o condición subestándar ,32.1% que si conocen como reportar un acto o condición subestándar y 44.6% no conocen como reportar un acto o condición subestándar.

INTERPRETACIÓN

Según los resultados podemos manifestar que la mayor parte de los colaboradores con un 44.6 % no conocen como reportar un acto o condición subestándar.

8. ¿CONOCE USTED SI EN LA EMPRESA EXISTE UPROGRAMA DE PREVENCIÓN DE SEGURIDAD Y SALUD, PARA PREVENIR RIESGOS?

Gráfico 8. Pregunta 8



Elaborado por :Diana Izurieta y Daniela Barragan

Fuente:Encuesta trabajadores Catering las Peñas Cia. Ltda

ANÁLISIS

De acuerdo a los datos obtenidos en la pregunta numero 8 determinamos que, 21.4 % tal vez conocen que en la empresa existe un programa de SSO para prevenir los riesgos ,28.6% si conocen que en la empresa existe un programa de SSO para prevenir los riesgos y 50% no que en la empresa existe un programa de SSO para prevenir los riesgos.

INTERPRETACIÓN

Según los resultados podemos manifestar que la mayor parte de los colaboradores con un 44.6 % no conocen de la existencia de un programa de seguridad y salud ocupacional con el fin de prevenir riesgos

4.3. Propuesta de mejora

Una vez analizado todos los datos se procederá a realizar la una propuesta para la implementación dentro de la Empresa CLP y tendrá el siguiente esquema:

Título de la propuesta

Sistema metodológico para prevención de riesgos y control de los actos y condiciones subestándar mediante la implementación de programas de seguridad en el trabajo.

Antecedentes de la propuesta

Mediante la aplicación de técnicas como la observación directa se identificaron varios actos y condiciones subestándar y se llega a la conclusión de que en la empresa de Catering las Peñas se comenten actos y condiciones subestándar, del mismo modo la mayor parte de estos tiene un grado significativo de causar posibles daños a las persona o y trabajador además se puede determinar que dentro de la empresa no existe un sistema metodológico para la prevención de riesgos y control de los actos y condiciones subestándar todo esto mediante la implementación de programas de seguridad y la constante vigilancia preventiva

Esta sugerencia de intervención para control de actos y condiciones subestándar y su impactó sobre accidentabilidad que se produce en la empresa Catering las Peñas Cía. Ltda., se considera aplicar una herramienta de forma y fondo dentro de cada uno de sus procesos para reducir los accidentes laborales.

Justificación

La propuesta de una sugerencia de intervención para control de actos y condiciones subestándar y su impacto sobre accidentabilidad que se produce en la empresa Catering las Peñas Cía. Ltda., es una propuesta con el fin de satisfacer plenamente el control de actos y condiciones subestándar en cada uno de la operaciones, tareas y puestos de trabajo que se llevan a cabo en la empresa, con el

fin de que su trabajo se lleve a cabo en condiciones satisfactorias y seguras y no presente ningún contratiempo o accidente laboral .

Esta propuesta de una sugerencia de intervención para control de actos y condiciones subestándar y su impacto sobre accidentabilidad que se produce en la empresa Catering las Peñas Cía. Ltda., está absolutamente justificado porque se convierte en un documento de referencia para la mayor parte de expertos en SST, trabajadores y directivos, permitiendo implementar sistemas de control preventivo que aborden las causas inmediatas de los incidentes y accidentes laborales.

Objetivos

Objetivo general

Obtener un sistema metodológico para prevención de riesgos y control de los actos y condiciones subestándar mediante la implementación de programas de seguridad en el trabajo.

Objetivos específicos

- Identificar herramientas de forma y fondo que nos ayude a controlar los actos y condiciones subestándar;
- Identificar prevenir y controlar los actos y condiciones subestándar para evitar que estas causen daño a los colaboradores; y
- Proponer medidas de control de actos u condiciones inseguras para poder disminuir el riesgo de accidentabilidad y ausentismo laboral.

Política

Catering Las Peñas Cía. Ltda., es una empresa líder en la prestación de servicios complementarios de alimentación y limpieza, que trabaja bajo estándares de calidad y de acuerdo a las exigencias de los clientes y entidades de control. Consciente de los riesgos laborales que genera a consecuencia de sus actividades administrativas y operativas está preocupada en forma permanente por la seguridad y la salud de sus trabajadores por tal razón la Empresa, se compromete:

- Cumplir con la legislación vigente aplicable tanto en el código de trabajo como en lo que se refiere a Higiene y Seguridad, así como con los compromisos adquiridos con las partes interesadas.
- Gestionar y prevenir los riesgos, laborales, de salud, ambientales y de calidad que se generan como parte de las actividades del trabajo ejecutado, tomando en cuenta considerados como significativos, Riesgos Ergonómicos, Psicosociales, Físicos, Químicos y Mecánicos.
- Promover, la creación de una cultura basada en el compromiso con la seguridad, la salud y el ambiente, mediante la continua información y supervisión de las tareas propias de la ejecución de los trabajadores solicitados.
- Comunicar y promover la adopción de estos compromisos a sus colaboradores.
- Compromiso de optimizar los recursos económicos, técnicos, y humanos
- Mejora continua en seguridad, salud de los trabajadores
- Brindar un ambiente en calidad de Higiene y Seguridad, orientados a mejorar el bienestar de sus empleados.
- Propiciar y apoyar un mejoramiento continuo de sus procesos y del personal de la empresa en materia de Higiene y Seguridad a través de capacitaciones.
- Asignar los recursos necesarios, humanos, financieros o de otra índole, para fortalecer la gestión en Higiene y Seguridad de la empresa.



Víctor Fernando Armijos Calva
REPRESENTANTE LEGAL

4.3.1 Programa de AST (Análisis seguro de trabajo)

Objetivo

Identificar peligros potenciales y evaluar riesgos durante la realización de un trabajo, y establecer los controles necesarios para evitar o reducir la probabilidad de un accidente o incidente.

Alcance

Este procedimiento, establece los requerimientos generales para la realización de un Análisis de Trabajo Seguro (AST), para identificar los peligros y evaluar los riesgos, en todos los sitios en los que Catering Las Peñas Cía. Ltda., realice sus actividades.

Responsables

- El Jefe de Seguridad Salud y Ambiente, y la persona responsable de seguridad y salud, designada por la empresa son las responsables de verificar el cumplimiento de este procedimiento.
- Es responsabilidad del Gerente General, designar un técnico de seguridad y salud ocupacional al inicio de cualquier proyecto.
- Es responsabilidad del encargado de campo, supervisores de limpieza, Chef y/o técnico responsable del proyecto, ejecutar el desglose de actividades, identificar los peligros y evaluar los riesgos antes de iniciar actividades en campo.
- Es responsabilidad del jefe de SSA en conjunto con los técnicos y monitores de SSA de la empresa, controlar el cumplimiento de las normas de seguridad establecidas durante el desarrollo del proyecto.
- Es responsabilidad del Supervisor, Chef y/o técnico encargado del proyecto, realizar la reunión previa el inicio de la tarea.
- El líder de grupo y/o otra persona involucrada con el trabajo que se va a desarrollar, tienen la obligación de llenar el formato ATS previa la realización de la tarea.
- Antes de empezar con el trabajo el supervisor, Chef y/o técnico encargado de la tarea deberá firmar el formato de ATS elaborado en presencia de todos los trabajadores.
- Las personas de SSA podrá revisar los formatos de ATS en cualquier momento para comprobar que se estén llenando los formatos.
- Todos los empleados son responsables por la identificación de peligros, colaborando y participando con el grupo de trabajo encargado de completar las actividades incluidas

en este procedimiento.

DEFINICIONES

Siempre existirá una forma correcta de hacer una tarea. Este procedimiento es un método para enseñar la manera más sistemática de hacer un trabajo en forma consistente y con un máximo de eficiencia. El "ATS", asegura que todos los aspectos importantes han sido considerados y evaluados.

El análisis trabajo seguro, requiere:

- Que el trabajador esté informado de la existencia de peligros, riesgos actuales y potenciales.
- Que el trabajador tenga claro cuál es su responsabilidad en el control de estos riesgos (uso de elementos de protección personal, seguimiento de procedimientos, etc.)

No se puede realizar una tarea a conciencia si todos los aspectos de la misma no son considerados como parte de un procedimiento. La eficacia requiere el mejor uso de los recursos humanos, de los equipos, de los materiales y del ambiente, agrupados para producir resultados óptimos.

La información resultante de la aplicación de este proceso será la base para el diseño de los programas de prevención de riesgos, y la misma debe ser conocida y entendida por todo el personal.

- **ATS:** (Análisis de trabajo seguro)
- **Peligro:** Es una fuente, situación o condición con potencial de daño en términos de lesión o enfermedad, daño a la propiedad, al medio ambiente de trabajo o a una combinación de éstos. Son fuentes de riesgo, pero no el riesgo mismo.
- **Riesgo:** Probabilidad de que la exposición a un factor ambiental peligroso en el trabajo cause enfermedad o lesión.
- **Accidente de trabajo:** Suceso imprevisto y repentino que ocasione al trabajador una lesión corporal o perturbación funcional, con ocasión o por consecuencia del trabajo, que ejecuta por cuenta ajena.
- **Incidente de trabajo:** Evento que puede dar lugar a un accidente o tiene el potencial de conducir un accidente de trabajo.

- **Trabajos no rutinarios:** Trabajos que no se realizan todos los días.

DESARROLLO

Fase 1

Selección de la tarea

Seleccione cualquier trabajo o actividad en la que se intuya un riesgo actual o potencial y/o donde las actividades hayan cambiado lo suficiente como para que se deban tomar nuevas medidas ante la posible existencia de riesgos.

El o los trabajadores involucrados deben estar informados de la existencia de riesgos actuales y potenciales a los que se encuentran expuestos durante la tarea. Se deben también aclarar las responsabilidades de los trabajadores en el control de aquellos riesgos.

El supervisor y/o el técnico encargado de la ejecución de los trabajos, con el resto del personal a cargo, realizan el análisis de trabajo seguro e identifican los peligros y evalúan los riesgos.

Descripción de los pasos de la tarea

Se debe considerar la realización del trabajo como una secuencia lógica de movimientos y se deben identificar los pasos más importantes de la tarea a realizar durante la etapa de planificación y antes de iniciarla.

Además, se tiene que mantener los pasos de la tarea con el criterio más básico y práctico posible. No incluir por ejemplo los riesgos asociados a la función de control ya que vienen después.

También se debe describir brevemente lo que se va a realizar a cada paso y esta descripción se hará en la forma de registro. Todos los involucrados deberán aprobar lo descrito

Identificación de peligros

Finalizada la descripción de las tareas que se desarrollan en el sitio, el supervisor de área, identifica los peligros en base a:

- Inspección de instalaciones y procesos con los responsables de los mismos, y de entrevistas con el personal.
- Se tomará nota de los controles existentes para cada situación de peligro relacionada con la tarea, los estudios previos (si existen), sobre el peligro identificado y la legislación aplicable, finalmente en la columna expuesto se incluirá el número de personas que desarrollan la tarea y que están potencialmente expuestas al peligro identificado.

Emergencias

El análisis de trabajo seguro, debe también tomar en cuenta las condiciones del medio en el que se desarrollará el trabajo, las áreas o vías de tránsito normal, los sitios donde se instala o se realiza mantenimiento de ascensores y su entorno, a fin de determinar como parte de los ATS las posibilidades de riesgo que generan emergencia colectiva. Igual que en cualquier evaluación de tarea, se identificarán los riesgos asociados y las medidas de control asociadas a cada riesgo. Se determinarán las acciones necesarias o medidas de control, selección de los elementos de protección personal, los responsables de cada actividad y los materiales, procedimientos o equipos requeridos.

Se tomará como referencia el procedimiento Planes de emergencia y Evacuación. La persona entrenada en las brigadas de emergencia, presentan aptitudes y conocimientos adaptables a muchos tipos de situaciones diferente. La familiaridad con las actividades encomendadas y sitios de trabajo facilitan las inspecciones de riesgo de incendio, presencia de elementos extraños, acciones de liderazgo en situaciones de terremoto o en desastres causados por el hombre como huelgas, sabotaje, fugas de material peligroso o luchas civiles. Debe programarse la planeación adecuada a cada situación y entrenar al personal antes de que ocurra emergencia.

Fase 2

Evaluación de riesgos

En función de la información reunida, se procederá a realizar la evaluación de riesgos. En cada caso se describirá la situación que se está sometiendo a evaluación, considerando la forma en que un determinado peligro se manifestaría y los eventuales daños que ocasionaría. Se calculará la probabilidad de ocurrencia del hecho y la severidad asociada, determinando el grado de riesgo.

Para dar soporte a las consideraciones anteriores se utilizan las evaluaciones técnicas y estudios disponibles que ayuden a definir el grado de prioridad. Cuando no exista información suficiente o confiable se adoptan criterios más conservadores para una evaluación a favor de la seguridad.

Medidas de control asociadas a cada riesgo

La persona encargada de la actividad, comunicará formalmente los planes de acciones a tomar a los responsables de la actividad a la cual se vinculan los peligros, registradas en la forma de registro.

Se deberá identificar y describir las acciones necesarias (medidas de control) para eliminar o minimizar los riesgos previamente definidos, estas dependerán del grado de riesgo determinado:

- Las acciones antes definidas incluyen como primera prioridad el establecimiento de las condiciones de ingeniería con el mínimo riesgo, luego se deberá considerar acciones como: procedimientos de trabajo, equipos de protección personal, permisos de trabajo, protecciones adicionales (barricadas, letreros, restricciones, protecciones para equipos o máquinas.
- Indicar el elemento de protección personal específico que debe ser usado.
- Inspeccionar los elementos de protección personal antes de usar
- Indicar los equipos y herramientas específicos que deben usarse
- ¿Están las herramientas disponibles y colocadas correctamente?
- Inspeccionar el funcionamiento de los equipos y herramientas
- Recopilar y analizar los procedimientos de trabajo aplicables
- Identificar el personal calificado para realizar el trabajo

- Si es necesario, asignar personal de vigilancia
- Indicar los métodos de control de derrames de productos peligrosos, emisiones, disposición de residuos, etc.
- ¿Los lugares de trabajo y almacenamiento están limpios y ordenados?
- Si es necesario, disponer de sistemas de comunicación, sistemas look-out, nuevo ATS, etc.
- Si es necesario, obtener los permisos de trabajo requerido como: permiso de trabajo en altura, entrada a espacios confinados, trabajos eléctricos ver procedimiento Permisos de trabajo
- Disponer la localización de letreros de seguridad, avisos de seguridad, seguros, material para barricadas, señales de peligro, banderas de seguridad, etc.
- Si es necesario, obtener la liberación o aislamiento de equipos y/o instalaciones.
- Designación de delegados de seguridad o supervisores de seguridad de acuerdo al criterio de riesgo establecido
- Ambiente total de trabajo requerido, iluminación, distribución, ruidos, temperatura, superficie de trabajo, ventilación.

Un procedimiento de trabajo le brinda al supervisor los recursos para enseñar la forma más sistemática de hacer un trabajo crítico con la eficiencia máxima y constantemente.

Actualización del inventario de peligros y de la evaluación de riesgos

Quando surgieran en las operaciones:

- Modificaciones de los procesos y prácticas existentes.
- Nuevas tareas
- Nueva legislación y/o normativa aplicable.

Quando se detecte un peligro que no haya sido incluido en la identificación para la tarea correspondiente.

4.3.2. Programa de Seguridad basado en el comportamiento seguro

Objetivo

Disminuir posibles actos y condiciones subestándar para lograr que los colaboradores trabajen en entornos libres de peligro y con comportamientos seguros en donde las condiciones deben ser: poder, saber y querer trabajar.

Alcance

Este procedimiento se aplicará a todas las áreas de la empresa Catering Las Peñas Cía. Ltda.

Responsables

- El jefe de Seguridad Salud y Ambiente, y la persona responsable de seguridad y salud, designada por la empresa son las responsables de verificar el cumplimiento de este procedimiento.
- Es responsabilidad del Gerente General, designar un técnico de SSA al inicio de cualquier proyecto.
- Es responsabilidad del encargado de campo, supervisores de limpieza, Chef y/o técnico responsable del proyecto, ejecutar el desglose de actividades, identificar los peligros y evaluar los riesgos antes de iniciar actividades en campo.
- Es responsabilidad del jefe de SSA en conjunto con los técnicos y monitores de SSA de la empresa, controlar el cumplimiento de las normas de seguridad establecidas durante el desarrollo del proyecto.
- Es responsabilidad del Supervisor, Chef y/o técnico encargado del proyecto, realizar la reunión previa el inicio de la tarea.
- El líder de grupo y/o otra persona involucrada con el trabajo que se va a desarrollar, tienen la obligación de llenar el formato ATS previa la realización de la tarea.
- Antes de empezar con el trabajo el supervisor, Chef y/o técnico encargado de la tarea deberá firmar el formato de ATS elaborado en presencia de todos los trabajadores.
- Las personas de SSA podrá revisar los formatos de ATS en cualquier momento para comprobar que se estén llenando los formatos.
- Todos los empleados son responsables por la identificación de peligros, colaborando y participando con el grupo de trabajo encargado de completar las

actividades incluidas en este procedimiento.

Definiciones

Acto inseguro: Son omisiones, acciones o comportamientos del trabajador que provocan riesgos contra su seguridad y la del resto de los colaboradores.

Condición insegura: Son peligros que tienen el potencial de lesionar o causar la muerte a un empleado, Algunos de estos peligros incluyen procedimientos de seguridad deficientes, equipos o herramientas que funcionan mal, o no usar el equipo de seguridad adecuado, como gafas o un protector facial.

Comportamiento humano: El comportamiento humano es aquel que engloba una serie de actos puestos en práctica por el ser humano. Sobre él, tienen influencia una serie de factores destacados.

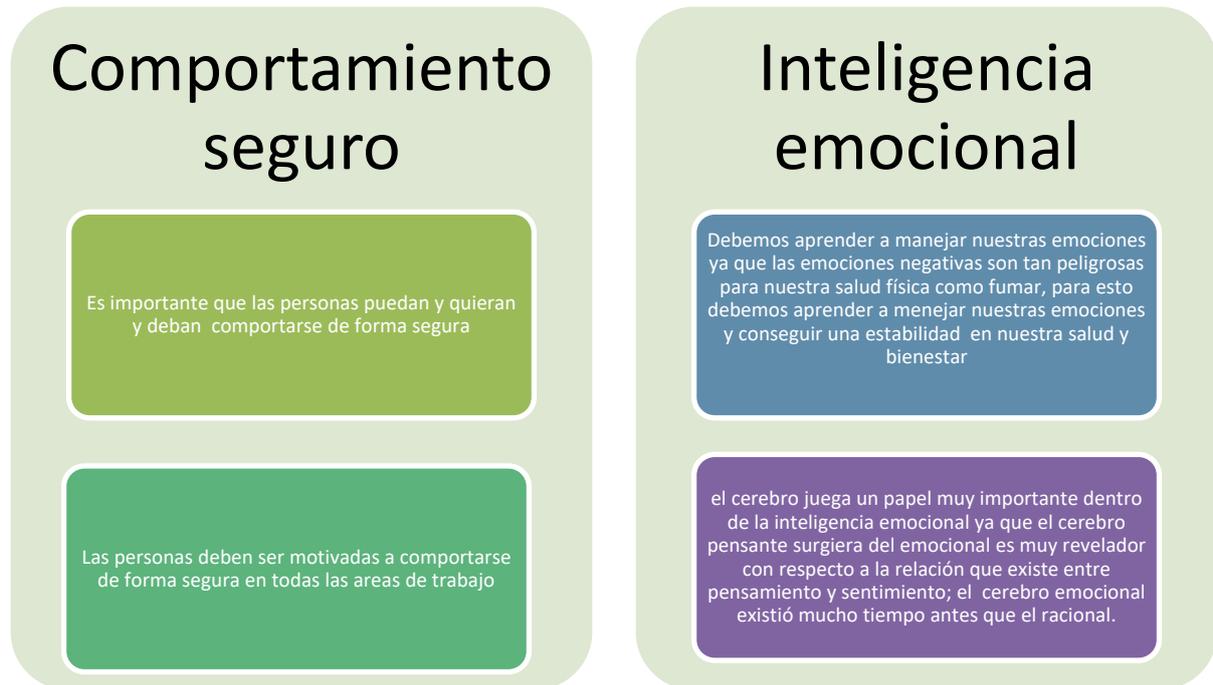
Comportamiento seguro: Proceso que se centra en reforzar la seguridad, en el comportamiento inseguro, reduciendo o eliminando riesgos que se provoquen o existan.

Comportamientos inseguros: Todas las acciones y decisiones humanas que pueden causar una situación insegura o incidente, con consecuencias para el trabajador, la producción, el medio ambiente y otras personas.

Comportamientos de riesgo: Muy complejo, y los factores que conducen a la aparición, desaparición, aumento o disminución de su comportamiento son tanto observables externamente como internos, los cuales afectan a casi todas las áreas de la psicología.

Inteligencia emocional: Determina la manera cómo se perciben las propias emociones, cómo se maneja el comportamiento, reconoce las emociones de los demás, navega en situaciones sociales y se toman decisiones personales para lograr resultados positivos.

Componentes del programa



Etapas de desarrollo para implementación

1. Medición de los comportamientos seguros: la medición de comportamientos seguros se deberá medir al menos anualmente para poder conocer las condiciones reales en las que se desempeñan los trabajadores.
2. Aplicación de encuestas en temas relevantes como el desempeño en cada una de las áreas de trabajo
3. Aplicación de encuestas con temas en comportamiento en campo de esta manera se obtendrán datos relevantes
4. Aplicación de encuestas hacia los colaboradores esto diseñados con el fin de obtener información relevante de cómo es la percepción de seguridad, clima de seguridad y si conoce de parámetros para llevar una cultura de seguridad
5. Es muy importante también realizar visitas técnicas para poder observar de manera directa para identificar actos y condiciones subestándares y de esta manera poder realizar las debidas capacitaciones, concientización y motivación a llevar una cultura de seguridad.

4.3.3 Programa de capacitación al personal

Objetivo

Establecer los lineamientos para la capacitación al personal para el Sistema de Gestión de Seguridad Salud Ambiente de la empresa Catering Las Peñas Cía. Ltda.

Alcance

Este procedimiento aplica a todo el personal de la empresa Catering Las Peñas Cía Ltda.

Responsables

- El departamento de Seguridad Salud y Ambiente de la empresa son los responsables de verificar el cumplimiento de este procedimiento.
- Responsables de áreas, con su personal a cargo son los que deben cumplir con este procedimiento.

Definiciones

SSA. - Seguridad Salud y Ambiente

Inducción. - El objetivo principal de la inducción es brindar al trabajador una efectiva orientación general sobre las funciones que desempeñará.

Capacitación. - consiste en desarrollar las competencias de los trabajadores expuestos y los responsables de aplicar las medidas de control, utilizando metodologías participativas acorde a los estilos de aprendizaje y nivel educacional.

Re-Inducción. - Es un proceso planeado de reorientación al personal vinculado en la empresa cuando ocurran cambios operativos, normativos, modificación de políticas empresarial dentro del marco legal.

Entrenamiento. - Implica la transición de conocimientos específicos relativos al trabajo, actitudes frente a aspectos de la organización, de la tarea y el ambiente, y desarrollo de habilidades.

Charla pre-operativa. - Una instancia de participación de todos los trabajadores, ya que es el momento adecuado para dar sus opiniones, experiencias o aportes del trabajo que se va a realizar.

Desarrollo

La empresa Catering Las Peñas Cía. Ltda., capacita a los trabajadores en temas de SSA para las rutinas de trabajo de la siguiente forma:

Inducción a empleados nuevos o transferidos a otra función

Cuando una persona es nueva dentro de la empresa o es transferida a otra función de trabajo:

- El personal de SSA de la empresa, son los responsables de realizar la inducción sobre el Sistema de Gestión Seguridad Salud y Ambiente, en los siguientes temas
1. Descripción general de la empresa.
 2. Organigrama general de la compañía.
 3. Políticas de Seguridad Salud y Ambiente de la empresa
 4. Reglamento interno de seguridad y salud en el trabajo.
 5. Factores de Riesgos propios de la actividad a desarrollarse.
 6. Plan médico de emergencias de la Empresa. (MEDEVAC)
 7. Procedimientos operativos básicos
 8. Análisis de trabajo seguro y permisos de trabajo
 9. Manejo de extintores
 10. Políticas y reglas de la empresa operadora.

Al final de la inducción el personal firmara el acta compromiso en su debido formato

- El responsable de área (Supervisor, y/o técnico) es el encargado del adiestramiento de la persona en su sitio de trabajo, le explica sobre sus funciones a través de una familiarización del sitio de trabajo, equipos,

herramientas, y actividades a realizar, así como una orientación sobre la documentación aplicable (procedimientos, instructivos, registros, entre otros).

NOTA: La inducción realizada se respalda en el “Registro de Capacitación y Entrenamiento al Personal”

Re-Inducción

- Cuando se presenten cambios normativos en SSA.
- Socializar nuevos procedimientos, reglamentos, instructivos o formatos de SST
- Cuando las personas incumplen normas, principios y procedimientos de seguridad, salud y ambiente.

Charlas pre operativo

- Las charlas pre operativo se realizarán de acuerdo a los parámetros.
- El tiempo de duración de la charla será de 15 minutos, de 7:30 am a 8:00 para el personal de turno del día. Para el personal de turno de la noche se realizará de 19:30 a 20:00 p.m.
- La planificación se realiza diariamente de acuerdo a las novedades y observaciones de actos y condiciones sub estándar observadas en el día
- El orden de la charla pre operativo es el siguiente:
 - a. Ejercicio de relajamiento (realizan todos los participantes)
 - b. Tema de seguridad planificado para ese día.
 - c. Planificación de la jornada diaria de trabajo.
 - d. Temas de relevancia y normas de la empresa contratista.

La inducción realizada se respalda en el “Registro de Capacitación y Entrenamiento al Personal”.

Capacitación al personal

Planificación de capacitación

El personal de SSA es responsable de identificar las necesidades de capacitación del personal relativas a la seguridad y salud en el trabajo, para lo cual considera los siguientes temas:

Temas de concientización como: los roles y responsabilidades en el cumplimiento de los lineamientos de SSA y las consecuencias de su incumplimiento.

- Reentrenamiento en Procedimientos del Sistema SSA (al menos una vez al año).
- Entrenamiento en caso de creación o modificación de Procedimientos.
- Normas de seguridad y salud en el trabajo.
- Permisos de trabajo.
- Primeros auxilios.
- Brigadas de emergencia.
- Peligros y riesgos utilización de herramientas corto punzantes.
- Uso de equipos de protección personal
- Factores de riesgos.
- Manejo de desechos no peligrosos.
- Gestión ambiental.

Anualmente, personal de SSA de la empresa, elaboraran el “Plan de Capacitación en SSA” según las necesidades identificadas mediante la evaluación de desempeño y de acuerdo a las competencias por puesto de trabajo. Este Plan de Capacitación es aprobado por Gerencia General.

NOTA: Los medios para el entrenamiento pueden ser:

- Capacitaciones internas y/o externas.
- Entrenamiento en el trabajo sobre experiencias previas y técnicas aplicadas.
- Capacitación por competencias de cargo de acuerdo al perfil de cargo para el que fue contratado.

Ejecución de capacitación

- Para capacitaciones internas: Se lleva el “Registro de Capacitación y

Entrenamiento al Personal”

- Para capacitaciones externas: El participante debe entregar copias de los certificados u otras evidencias de la capacitación a SSA para su archivo o llenar el “Registro de Capacitación y Entrenamiento al Personal”

NOTA: Cuando se requiera una capacitación interna o externa que no haya sido considerada en el “Plan de Capacitación en SSA” luego de la aprobación de Gerencia General, el personal de SSA coordina su ejecución registrándolo en la parte 2 del “Plan de Capacitación en SSA”

Evaluación de la Capacitación

- Posterior a las capacitaciones realizadas se realiza la evaluación para conocer el resultado, esto está dirigido a conocer la calidad de:
 1. El contenido de la capacitación
 2. La calidad de capacitador
 3. La organización
- Luego hasta tres meses después, el personal de SSA coordina la evaluación de eficacia de capacitaciones brindadas. Esta evaluación puede realizarse a través de:

Aprobaciones de la capacitación.

- Prácticas de conocimiento.
- Mejora en el desempeño del colaborador.
- Aplicación del conocimiento adquirido en un proyecto o tarea de la empresa.
- Inspección de aplicación del conocimiento adquirido.

El personal de SSA proporciona información a la Gerencia General sobre el rendimiento y eficacia obtenidas en los programas de capacitación.

4.4. Mecanismos de control.

Entre los mecanismos de control que la empresa maneja tenemos:

1. Encuestas realizadas al personal de la empresa
2. Evaluaciones de desempeño
3. Registros de charlas y capacitaciones que se llevarán a cabo diarias y mensuales
4. Informes de accidentabilidad anual
5. Fichas médicas del personal
6. Llenado de instrumento de prevención AST

4.5. Mecanismos de implementación

Para la implementación de los programas de seguridad en el trabajo se llevará a cabo de la siguiente manera:

1. Presentación de los programas a la alta dirección de la empresa CLP para su debida aprobación
2. Se deberá esperar la aprobación del respectivo presupuesto para la implementación del programa de seguridad en el trabajo
3. Elaboración de una fuente de datos para llevar a cabo el control y registro (horas hombre trabajadas)
4. Elaboración de encuestas, formatos de capacitación y registros de capacitación.
5. Realización de capacitaciones inicial
6. Capacitaciones diarias, semanales y mensuales
7. Inducciones de seguridad al personal nuevo
8. Premiación y entrega de incentivos a los colaboradores que han realizado los mejores reportes de actos y condiciones seguros dentro de cada una de sus áreas.

4.6. Cronograma de implementación de la propuesta de mejora

ACTIVIDAD O INDICADOR	ENCARGADO O RESPONSABLE	FECHA DE CUMPLIMIENTO	PRESUPUESTO ESTIMADO
Presentación de la propuesta de los diferentes programas de prevención a la alta gerencia de la empresa	Jefe del departamento de SSA de Catering las Peñas	07/11/2022	500 dólares
Aprobación de la propuesta de implementación de cada programa de prevención	Alta gerencia de Catering las Peñas	12/11/2022	500 dólares
Elaboración y aprobación de los formatos de los diferentes registros de capacitaciones y AST	Departamento de SSA Catering las Peñas	22/11/2022	1000 dólares
Capacitación de inducción al personal que se encuentran en campo	Departamento de SSA Catering las Peñas y supervisores de áreas	28/11/2022	5000 dólares
Brindar continuas capacitaciones mensuales, semanales y Charlas pre-jornada diarias	Departamento de SSA Catering las Peñas y supervisores de áreas	02/12/2022	3000 dólares
Capacitaciones de inducción a personal nuevo que ingrese a campamento	Departamento de SSA y área de recursos humanos de Catering las Peñas	03/12/2022	3000 dólares
Revisión de metas cumplidas o estadísticas de la implementación de los programas de prevención	Jefe del departamento de SSA y alta dirección de Catering las Peñas	28/06/2023	300 dólares
Realización de programas de entrega de premios incentivos y condecoraciones a lo colaboradores que mejor aprovechamiento han obtenido	Jefe del departamento de SSA y alta dirección de Catering las Peñas	28/06/2023	10000 dólares
			TOTAL: 29.000 dólares

CAPÍTULO V: RECOMENDACIÓN Y SUGERENCIAS

Recomendación

La propuesta de una sugerencia de intervención para control de actos y condiciones subestándar y su impacto sobre accidentabilidad que se produce en la empresa Catering las Peñas Cía. Ltda., debe ser conocido en su integralidad por la totalidad de trabajadores de la compañía. Por tanto, se recomienda que sea difundido de manera programada, a través de la realización de varias capacitaciones al personal, que concluyan en una evaluación final que arroje como resultado el grado de aceptación de la aplicación de esta propuesta y el nivel de dificultad en la comprensión del mismo.

Esto permitirá realizar los ajustes necesarios con la finalidad de que la intervención dentro de la empresa sea idónea y adecuada, con niveles altos de adaptabilidad a las necesidades del personal trabajador.

Conclusiones

- ✓ Al realizar una encuesta se puede concluir que el 65.5 % de colaboradores de la industria del servicio de alimentos o servicio de Catering tienen un alto conocimiento sobre los actos y condiciones subestándar los cuales tienen relación directa con los accidentes laborales, pero la empresa no cuenta con una metodología adecuada para identificar los principales riesgos del lugar de trabajo y lograr controlar cada uno de estos eventos
- ✓ Mediante la observación directa de los lugares de trabajo se determinó que un aproximado del 70 % de colaboradores es el que en mayor cantidad de actos y condiciones subestándar presenta es por parte de los cocineros debido al incumplimiento de procedimientos, uso inadecuado de utensilios, mal estado de herramientas y uso de equipo de protección inapropiado
- ✓ Se determinó que para realizar el control de las condiciones y actos

subestándar es primordial que en el lugar de trabajo exista; el monitoreo preventivo, el análisis previo a realizar las actividades y el comportamiento humano seguro son factores importantes en la prevención de accidentes en el lugar de trabajo.

- ✓ Mediante la aplicación de los planes y programas propuestos en el presente trabajo de investigación se desea llegar a obtener un 95 a 100 % a evidenciar que se proporcionará un ambiente de trabajo seguro y saludable, para garantizar la integridad física de los trabajadores
- ✓ Es necesario que los programas y planes que se presentan en el trabajo de investigación puedan ser difundidos a todos los trabajadores de la empresa Catering la Peñas con la finalidad de ir educándolos involucrándolos sobre sus principales responsabilidades y obligaciones individuales con la única finalidad de entender que el autocuidado es poner en práctica cada uno de los temas tratados en charlas o capacitaciones.
- ✓ Se concluye mencionado que para poder implementar el 100 % del Plan de mejora de la seguridad y salud ocupacional se deberá contar con un presupuesto aproximado de 30,000 dólares y en un tiempo estipulado de 10 meses .

Aspectos finales

I. Cronograma

Tiempo	2022 – 2023															
Actividades	Noviembre				Diciembre				Enero				Febrero			
	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
Recolección de información	X															
Acopio y procesamiento de información		x														
Clasificación y análisis del material			x													
Desarrollo del capítulo I				x												
Desarrollo del capítulo II					x	x										
Realización de los cambios sugeridos										x	x					
Elaboración del trabajo final												x				
Presentación del Informe de investigación													x			

II. Bibliografía

Agencia Europea para la seguridad y la Salud en el Trabajo . (12 de 10 de 2008). *FACTS*. Obtenido de *FACTS* :
file:///C:/Users/Core%20i5/Downloads/Factsheet_77_-
_The_business_benefits_of_good_occupational_safety_and_health_0.pdf

Asamblea Nacional. (2008). *Constitución de la República del Ecuador*, Registro Oficial 449, 20 de octubre de 2008. Quito - Ecuador.

Asfashl, C. (2009). *Seguridad Industrial y Salud Ocupacional*. Mexico: Pearson Educación. Obtenido de
https://www.academia.edu/9723159/Seguridad_y_salud_industrial_ray_asfahl.

Baena.G. (2017). *Metodología de la Investigación*. Mexico: Grupo Editorial Patria. Obtenido de
http://www.biblioteca.cij.gob.mx/Archivos/Materiales_de_consulta/Drogas_de_Abuso/Articulos/metodologia%20de%20la%20investigacion.pdf

Carola, C. (2009). *Riesgos Laborales*. México : Trillas.

Carrión, Luis. *Análisis del modelo de gestión en pequeñas y medianas empresas y su aplicación en la industria del Catering en Ecuador*, Quito – Ecuador. Obtenido de: <https://cienciadministrativa.uv.mx/index.php/cadmiva/article/view/2330>.

Chinchilla, R. (2002). *Salud y Seguridad en el Trabajo* . Costa Rica : EUNED.

Cortez, R. (2002). *Seguridad e higiene del Trabajo; Técnicas de Prevención*. España: Tebar.

Diaz, P. (2015). *Prevención de Riesgos Laborales* (Segunda ed.). España: COPYRINGHT.

Episcopo, D. (17 de Junio de 2010). *Seguridad en Ambientes Laborales* . Obtenido de Seguridad en Ambientes Laborales :
<https://seguridadyambiente.wordpress.com/2010/06/17/seguridad-en-el-trabajo-por-la-observacion-preventiva/>

Gerents Escuela de Posgrado. (24 de 03 de 2017). *Gestión de Riesgos* . Obtenido de Gestión de Riesgos :
file:///C:/Users/Core%20i5/OneDrive/Documentos/IV_FIN_108_TI_Maldonado_Laurente_2020.pdf

Guixa, J., Soriano, J., Otero, C., Salas, C., & Pancho, L. (2013). *Prevención de Riesgos Laborales*. Catalunya: Publicaciones Academicas UPC.

Johnson, S. (2004). *Occupational Ergonomics*. Holcomb: Hathway.

Lexis (2005). *Código del Trabajo*, Registro Oficial Suplemento 167 del 16 de diciembre del 2005. Quito: Registro Oficial.

Lexis (2009). *Ley de Minería*, Registro Oficial Suplemento 517 del 29 de enero del 2009. Quito: Registro Oficial.

Lexis (2009). *Reglamento General a la Ley de Minería*, Decreto Ejecutivo No. 119, Registro Oficial Suplemento 67, 16 de noviembre del 2009. Quito: Registro Oficial.

Mejia, C. (2008). *Accidentabilidad Causas Directas*. Buenos Aires : Mapfre.

Menéndez, F., Fernández, F., Llana, F., Vázquez, I., Rodríguez, J., & Espeso, M. (2007). *Formación superior en prevención de riesgos laborales*. (S. LEX NOVA, Ed.) España , España.

Ministerio de Energía y Recursos Naturales No Renovables (2020), Viceministerio de Minas, *Plan Nacional de Desarrollo del Sector Minero 2020-2030*, Quito – Ecuador. Obtenido de <https://www.recursosyenergia.gob.ec/wp-content/uploads/2020/10/Plan-Nacional-de-Desarrollo-del-Sector-Minero-2020-2030.pdf>.

Yuni.J. (2006). *Técnicas para Investigar y Formular proyectos de Investigación*. Editorial Brujas, Córdoba, Argentina. <https://ies6043-sal.infod.edu.ar/sitio/upload/YUNI-URBANO-2006-Tecnicas-para-investigar.pdf>.

ANEXO 1. ENCUESTA

**ENCUESTA SOBRE ACTOS Y
CONDICIONES SUB ESTANDAR**

*ESTA ENCUESTA TIENE COMO PROPOSITO DEFINIR CUAL
ES EL NIVEL DE CONOCIMIENTO QUE TIENEN LOS COLABORADORES EN TEMAS
DE
SEGURIDAD Y SALIUD OCUPACIONAL EN LA EMPRESA DE CATERING*

1. . ¿CUÁNTOS DÍAS A LA SEMANA LABORA EN LA ORGANIZACIÓN DE CATERING?

Marca solo un óvalo.

1

2

3

4

5

6

7

2. ¿QUÉ JORNADA LABORAL TIENE USTED?

Marca solo un óvalo.

MATUTINA

VESPERTINA

DIARIA

Otros: _____

3. ¿CUÁNTOS HORAS TRABAJA AL DÍA?

Marca solo un óvalo.

1 a 2

2 a 3

3 a 4

4 a 5

5 a 6

6 a 7

7 a 8

8 a 9

9 a 10

Otros: _____

4. ¿CONOCE USTED QUE SON ACTOS Y CONDICIONES SUB
ESTANDAR?

Marca solo un óvalo.

Sí

No

Tal vez

5. ¿CON QUE FRECUENCIA HA RECIBIDO CAPACITACIONES EN TEMAS DE ACTOS Y CONDICIONES SUB ESTANDAR?

Marca solo un óvalo.

- DIARIO
 SEMANAL
 MENSUAL

6. ¿EN SU LUGAR DE TRABAJO LAS HERRAMIENTAS Y UTENSILLOS SE ENCUENTRAN EN CONDICIONES APTAS?

Marca solo un óvalo.

- Sí
 No
 Tal vez

7. ¿SABE O TIENE EL CONOCIMIENTO DE COMO REPORTAR UN ACTO O CONDICION INSEGURA?

Marca solo un óvalo.

- Sí
 No
 Tal vez

8. ¿CONOCE USTED SI EN LA EMPRESA EXISTE UPROGRAMA DE PREVENCION DE SEGURIDAD Y SALUD, PARA PREVENIR RIESGOS?

Marca solo un óvalo.

- Sí
 No
 Tal vez

ANEXO 2. FORMATO (AST) ANÁLISIS SEGURO DE TRABAJO

DEPARTAMENTO DE SSA		CÓDIGO:SSA-RE-AST-09	
ANÁLISIS DE SEGURIDAD EN EL TRABAJO (AST)			
VERSIÓN: 02	ESTADO: VIGENTE	FECHA DE ELAB: 02/01/2018	PÁGINA: 1 DE 2
Proyecto / Obra: _____		Fecha: _____	
Supervisor: _____		Ubicación: _____	
Trabajo / actividad / Tarea: _____			
Área: _____			
Herramientas y maquinaria: _____			
LISTA DE IDENTIFICACIÓN DE PELIGROS		PROGRAMA GO/NO-GO	
PELIGROS	MANEJO DE QUÍMICOS	Go	No Go
Ventilación inadecuada	Polvo orgánico	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Temperaturas extremas (frío, calor, humedad)	Productos químicos	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Radiaciones no ionizantes (infrarojos y UV)	Sobreesfuerzos	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Iluminación inadecuada	Posturas estáticas (de pie o sentado)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Vehículos en movimiento	Movimientos repetitivos	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Herramientas defectuosas	Levantamiento manual de carga	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Superficies de trabajo inadecuadas	Espacios de trabajo inadecuados	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Trabajo a distinto nivel	Altos ritmos de trabajo	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Manejo de herramientas cortantes y/o cortopunzantes	Falta de señalización	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Superficies o materiales calientes.	Falta de orden y limpieza	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Caida de objetos	Almacenamiento inadecuado	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Piso mojado	Escaleras, rampas inadecuadas	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Escaleras defectuosas	Otros	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
DESCRIPCIÓN DE LA TAREA			
DESCRIPCIÓN DE LOS PASOS DE LA TAREA	RIESGOS ASOCIADOS	CONTROL DE RIESGOS	

DEPARTAMENTO DE SSA		CÓDIGO:SSA-RE-AST-09	
ANÁLISIS DE SEGURIDAD EN EL TRABAJO (AST)			
VERSIÓN: 01	ESTADO: VIGENTE	FECHA DE ELAB: 02/01/2018	PÁGINA: 2 DE 2
EQUIPOS, ELEMENTOS Y CONDICIONES DE SEGURIDAD REQUERIDOS PARA ESTA TAREA:			
1.- Equipo de protección personal EPP	Protector Facial Gafas de seguridad Protección auditiva Arnés de seguridad Protección contra caídas Abrigos PVC Chaleco reflectivo Traje térmico Protección respiratoria	Barbijeros para cascos Explosímetro Extintores 3.- Equipos complementario Radio transmisor y receptor Cinturón de seguridad Señalización Tarjetas de Bloqueo	4.- Procedimientos y control Permisos de trabajo Consignación de equipos Personal de vigilancia Tarjeta de andamios Evaluación médica Posturas cómodas Movimientos repetitivos Esfuerzo balanceado correcto
5.- Restricciones para la Seguridad Colectiva Tránsito Normal Tránsito con precaución Área Restringida (personal autorizado) No tránsito			
6.- Otros			
FIRMA DE LOS MIEMBROS DEL GRUPO DE TRABAJO			
NOMBRE Y APELLIDO	FIRMA	NOMBRE Y APELLIDO	FIRMA
Firma Supervisor de Área		Firma Supervisor de SSA	

ANEXO 3. FORMATO DE INSPECCIÓN DE LUGAR DE TRABAJO

		Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo FORMATOS N°: FT-SST-056															
FORMATO INSPECCIÓN DE COCINA, COMEDOR		SG-SST	Fecha:	noviembre , 8 /2018													
			Versión:	001													
Fecha de inspección: 23/01/2021		Mes: Enero	Hora: 11:40 am	Área Inspeccionada: Cocina, Comedor y Bodega													
Inspección realizada por: Victor Paccha /Karina Sarango		Nombre responsable SSA: José Luis Rocha															
Proyecto: Fruta del Norte		Responsable del área de trabajo: Pablo Rodríguez(Supervisor de turno)															
LISTA DE CHEQUEO																	
No.	ELEMENTO A INSPECCIONAR	CUMPLE			Puntaje máximo	Puntos obtenidos	OBSERVACIONES										
		SI	NO	NA													
1 PELIGROS FÍSICOS.																	
1.1	Existe buena iluminación artificial y natural.	✓			2	2											
1.2	Las luminarias están en buen estado.	✓			2	2											
1.3	Hay buena ventilación en el área.	✓			2	2											
1.4	El nivel de ruido es adecuado (Condiciones Normales inferiores a 85 db).	✓			2	2											
1.5	Existen controles de ruido (control en la fuente, en el medio de propagación, en el trabajador).	✓			2	2											
1.6	La temperatura es confortable.	✓			2	2											
TOTAL					12	12											
2 PELIGROS LOCATIVOS																	
2.1	Las infraestructura esta en buen estado (Sin grietas, sin humedad, pintura buen estado).	✓			2	2											
2.2	Pisos en buen estado.		X		2	0	La cerámica de bodega y salón se encuentra deteriorada										
2.3	Ventanas, puertas en buen estado (manijas, chapas).	✓			2	0											
2.4	Techos en buen estado (Sin goteras).		X		2	0	En el área de bodega donde se almacenas las cajas se observa gotera										
2.5	Áreas de circulación despejadas (escaleras, zonas de tránsito en almacén, etc.).	✓			2	2											
2.6	Están claramente demarcadas las áreas de trabajo y rutas de tránsito.	✓			2	2											
2.7	En general se observan las sillas en buen estado?	✓			2	2											
TOTAL					14	8											
3 PELIGROS ELÉCTRICOS																	
3.1	Tomas e interruptores en buen estado	✓			2	2											
3.2	Se observa cajas o toma corriente sin sobrecarga.	✓			2	2											
3.3	Cables en buen estado.	✓			2	2											
3.4	Los tableros, cajas y circuitos están identificados.	✓			2	2											
3.5	Los tableros y cajas están libres de obstáculos.	✓			2	2											
3.6	Existe señalización de peligros.	✓			2	2											
TOTAL					12	12											
4 PELIGROS DE SEGURIDAD																	
4.1	Los extintores son los adecuados al tipo de peligros del área.	✓			2	2											
4.2	Extintores de carga vigente.	✓			2	2											
4.3	Extintores libre de obstáculos.	✓			2	2											
4.4	Existe señalización de extintores.	✓			2	2											
4.5	Existe señalización en todas las instalaciones y en las salidas de emergencia.	✓			2	2											
4.6	Las áreas de salida de emergencia y punto de encuentro se encuentran despejadas	✓			2	2											
4.7	El personal cuenta con los elementos de protección personal (EPP).	✓			2	2											
4.9	Hay botiquín y control de consumo.	✓			2	2											
TOTAL					16	16											
5 PELIGROS BIOLÓGICOS																	
5.1	El área esta libre de insectos y roedores.	✓			2	2											
5.2	Drenajes y desagües limpios y sin malos olores	✓			2	2											
TOTAL					4	4											
6 PELIGROS QUÍMICOS																	
6.1	El área es adecuada para el almacenamiento de químicos	✓			2	2											
6.2	El productos químicos cuentan con Hojas de seguridad MSDS.	✓			2	2											
6.3	Los productos químicos están almacenados correctamente.	✓			2	2											
6.4	El área de almacenamiento cuenta con kit antiderrame	✓			2	2											
6.5	Los recipientes de productos químicos cuentan con etiquetas identificación de peligro.	✓			2	2											
TOTAL					10	10											
7 PELIGROS BIOMECANICO																	
7.1	Espacio de trabajo adecuado (Para miembros inferiores, desplazamientos y salidas del puesto de trabajo)	✓			2	2											
7.2	Almacenamiento de productos correctamente en estanterías (los mas pesados abajo y livianos en partes altas)	✓			2	2											
7.3	El peso de los objetos que levanta o almacena están dentro de los límites permisibles.	✓			2	2											
TOTAL					6	6											
8 ORDEN Y ASEO																	
8.1	El área se encuentra organizada.	✓			2	2											
8.2	Se realiza la clasificación de residuos sólidos en forma correcta.	✓			2	2											
8.3	El sitio inspeccionado se encuentra en buen estado de aseo y mantenimiento.	✓			2	2											
8.4	Los pisos se encuentran secos y sin acumulación de agua.	✓			2	2											
8.5	Los equipos se limpian de manera correcta y utilizando el químico adecuado	✓			2	2											
TOTAL					10	10											
9 SANEAMIENTO BÁSICO																	
9.1	Servicios higiénicos en buen estado y limpieza.	✓			2	2											
9.2	Luminarias de baños en buen estado.	✓			2	2											
9.3	Hay papel higiénico, jabón, toallas y papeleras con pedal y tapa.	✓			2	2											
9.4	Están los inodoros limpios en buen estado.	✓			2	2											
9.5	Se tienen reguladores o ahorradores de agua en los lavamanos y sanitarios.	✓			2	2											
TOTAL					10	10											
10 PELIGRO MECÁNICO (HERRAMIENTAS DE TRABAJO)																	
10.1 Herramientas manuales																	
10.1.1	Se usa la adecuada al trabajo	✓			2	2											
10.1.2	Se encuentran en buen estado	✓			2	2											
10.1.3	Se guardan y portan adecuadamente	✓			2	2											
10.1.4	Los mangos no presentan deterioro, ni fisuras y están firmemente adheridos.	✓			2	2											
10.1.5	Utensilios en buen estado	✓			2	2											
10.1.6	Latas y gastronor en buen estado		X		2	0	Filos de los gastronorm doblados										
TOTAL					12	10											
10.2 Herramientas de corte																	
10.2.1	Los cuchillos, abrelatas, puntillas se encuentra en buen estado y afilados	✓			2	2											
10.2.2	Los cuchillos cuentan con mangos en buen estado		X		2	0	Mango de cuchillo deteriorado										
10.2.3	Los cuchillos se encuentran ubicados correctamente	✓			2	2											
TOTAL					6	4											
11 PREGUNTAS Y OBSERVACIÓN DE TAREAS (Hacer verificación a través de la observación de los trabajadores)																	
11.1	Los trabajadores cumplen con las normas de seguridad de su actividad.	✓			2	2											
11.2	Los trabajadores conocen los peligros a los que están expuestos.	✓			2	2											
11.3	El personal tiene claro que hacer en caso de un incidente , Accidentes de trabajo y Enfermedad Laboral.	✓			2	2											
11.4	Los trabajadores conocen la Política de Seguridad y Salud en el Trabajo.	✓			2	2											
11.5	Los trabajadores saben como usar y cuidar sus EPP.	✓			2	2											
TOTAL					10	10											
RESULTADO TOTAL DE LA INSPECCIÓN					122	112											
PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO %					100%	92%	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th colspan="2" style="text-align: center;">TOTAL GENERAL</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="text-align: center;">90% - 100%</td> <td style="text-align: center;">Excelente</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">80% - 89%</td> <td style="text-align: center;">Bueno</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">70% - 79%</td> <td style="text-align: center;">Regular</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Menos de 69%</td> <td style="text-align: center;">Malo</td> </tr> </tbody> </table>	TOTAL GENERAL		90% - 100%	Excelente	80% - 89%	Bueno	70% - 79%	Regular	Menos de 69%	Malo
TOTAL GENERAL																	
90% - 100%	Excelente																
80% - 89%	Bueno																
70% - 79%	Regular																
Menos de 69%	Malo																

ANEXO 4. FORMATO DE ASISTENCIA A CAPACITACIONES

	DEPARTAMENTO DE SSA	CÓDIGO: SSA-RE-ACR-04	
REGISTRO DE ASISTENCIA A CAPACITACIÓN Y REUNIONES			
VERSIÓN: 01	ESTADO: VIGENTE	FECHA DE ELAB: 10/01/2018	PÁGINA 1 DE 2
ELABORADO POR:	REVISADO POR:	APROBADO POR:	
JEFE DE SSA	GERENTE DE PROYECTO	GERENTE GENERAL	

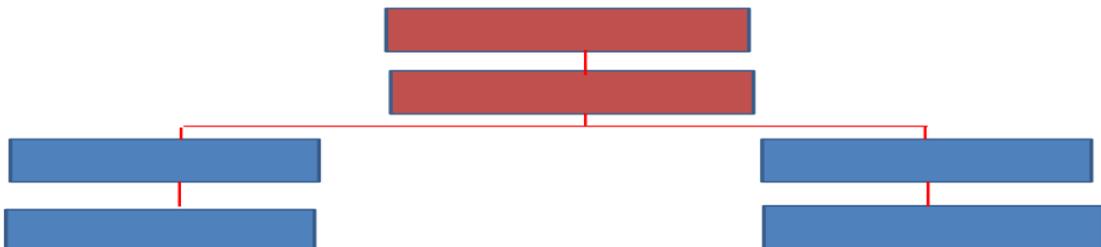
TIPO DE CHARLA:			
Seguridad Industrial <input type="checkbox"/>	Salud Ocupacional <input type="checkbox"/>	Calidad <input type="checkbox"/>	
Ambiente <input type="checkbox"/>	Talento Humano <input type="checkbox"/>	Otras <input type="checkbox"/>	
Fecha:	Hora:	Duración:	Total de HH capacitadas:
Tema:			
Nombre:		Lugar Capacitación :	
Firma:		Tipo:	

No.	Nombre y Apellido	N° de cedula	Área	Firma
1				
2				
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				
11				
12				
13				
14				
15				
16				
17				
18				
19				
20				
21				
22				

ANEXOS 5. ACTOS Y CONDICIONES REGISTRADOS

PLAN DE ACCIÓN					
N°	NO CONFORMIDADES ENCONTRADAS	ACCIONES CORRECTIVAS REALIZADAS	REGISTRO FOTOGRÁFICO	ESTADO	RESPONSABLE
1	La cerámica de bodega y salón se encuentra deteriorada	Se envía solicitud de mantenimiento al departamento de mantenimiento LUNDIN		Abierto	Mantenimiento LUNDIN
2	Caucho de la puerta de mantenedor de calos en mal estado	Se envía solicitud de mantenimiento al departamento de mantenimiento LUNDIN		Abierto	Mantenimiento LUNDIN
4	Cable de refrigeradora dos puertas cocina fría suelto	Se envía solicitud de mantenimiento al departamento de mantenimiento LUNDIN		Abierto	Mantenimiento LUNDIN
5	Mango de cuchillo se encuentra deteriorado	Se comunica al Supervisor de cocina y se realiza la acción correctiva inmediata. (Se retira y se da de baja estos utensilios)		Cerrado	Supervisor de cocina de Catering Las Peñas
6	Filos de gastronorm de cocina doblados y en malas condiciones	Se comunica al Supervisor de cocina y se realiza la acción correctiva inmediata. (Se retira y se da de baja estos utensilios)		Cerrado	Supervisor de cocina de Catering Las Peñas
<div style="display: flex; justify-content: space-between; width: 100%;"> Firma responsable inspección Firma Responsable del SG-SST </div>					

ANEXO 6. FORMATO DE INVESTIGACIÓN DE INCIDENTES

 CATERING LAS PERAS <small>MUESTRA SERVICIOS</small>	DEPARTAMENTO DE SSA	CÓDIGO: SSA-RG-ITIA-07
INFORME TÉCNICO DE INVESTIGACIÓN DE ACCIDENTES DE TRABAJO		
VERSIÓN: 01	ESTADO: VIGENTE	FECHA DE ELAB: 10/11/2017
ELABORADO POR:	REVISADO POR:	APROBADO POR:
ING. MSc. JOSE LUIS ROCHA	JORGE GRANDA	VÍCTOR ARMIJOS
1. DATOS GENERALES DEL CENTRO DE TRABAJO		
1.1 RAZÓN SOCIAL		1.2 ACTIVIDAD PRINCIPAL DE LA EMPRESA
1.3 N° CIU	1.4 N° TRABAJADORES	
	ADMINISTRATIVOS	OPERATIVOS
	TOTAL	
1.6 CALLE PRINCIPAL/NÚMERO/INTERSECCIÓN. REFERENCIAS GEOGRÁFICAS DE UBICACIÓN		1.5 RUC
1.6.1 PARROQUIA/SECTOR		1.6.2 CIUDAD
		1.6.3 PROVINCIA
1.7 NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL	1.7.1 E-MAIL	1.7.2 TELÉFONO/ CELULAR
1.8 NOMBRE DEL RESPONSABLE DE SEGURIDAD EN EL TRABAJO	1.8.1 E-MAIL	1.8.2 TELÉFONO/ CELULAR
1.9 NOMBRE DEL RESPONSABLE DE SALUD EN EL TRABAJO	1.9.1 E-MAIL	1.9.2 TELÉFONO/ CELULAR
2. DATOS DEL TRABAJADOR ACCIDENTADO		
2.1 NOMBRE DEL ACCIDENTADO	2.2 EDAD	2.3 GÉNERO
	2.4 INSTRUCCIÓN	
	2.4.1 NINGUNA	
	2.4.2 BÁSICA	
	2.4.3 MEDIA	
	2.4.4 SUPERIOR	
	2.4.5 CUARTO NIVEL	
2.5 VÍNCULO LABORAL	2.5.1 PLANTILLA	
2.6 CEDULA DE CIUDADANIA	2.7 ESTADO CIVIL	2.8 CALLE PRINCIPAL NÚMERO /INTERSECCIÓN
2.9 TELÉFONO	2.10 CELULAR	
2.11 EXPERIENCIA LABORAL (EN MESES)	2.12 ACTIVIDAD LABORAL CONTRATADA	2.13 ACTIVIDAD LABORAL CUMPLIDA
3. DATOS DEL ACCIDENTE DE TRABAJO		
3.1 SITIO DEL ACCIDENTE EN LA EMPRESA-CAMPO		3.2 CALLE, CARRETERA O SECTOR
3.3 CIUDAD	3.4 FECHA DEL ACCIDENTE	3.5 HORA DEL ACCIDENTE
	DÍA MES AÑO	
		3.6 FECHA DE RECEPCIÓN DEL AVISO DE ACCIDENTE EN EL IESS
		DÍA MES AÑO
3.7 PERSONAS ENTREVISTADAS		
NOMBRE		FUNCIÓN
3.7.1		3.7.2
3.7.3		3.7.4
3.7.5		3.7.6
3.7.7		3.7.8
3.8 FECHA DE LA INVESTIGACIÓN: (día/mes/año)		
4. DESCRIPCIÓN DETALLADA DEL ACCIDENTE		
REGISTROS FOTOGRÁFICOS		
Agente que causa el accidente		Área del accidente
fotografía 1		Fotografía 2
ARBOL DE CAUSAS		
		

6. MEDIDAS CORRECTIVAS

6.1 CORRECTIVOS DE CAUSAS DIRECTAS

6.2 CORRECTIVOS DE CAUSAS INDIRECTAS

6.3 CORRECTIVOS DE LAS CAUSAS BASICAS

7. IDENTIFICACIÓN DE LA INVESTIGACIÓN

7.1 NOMBRES DE INVESTIGADORES

Jefe de Seguridad y Salud Ocupacional

Nombre

Firma

Jefe de Servicio Médico de empresa:

Nombre

Firma

Gerente comercial y operaciones:

Nombre

Firma

7.2 UNIDAD PROVINCIAL DE RIESGOS DEL TRABAJO

7.3 FECHA DE ENTREGA DEL INFORME

DD/MM/AA

4.1 AGENTES O ELEMENTOS MATERIALES DEL ACCIDENTE

4.1.1 AGENTE O ELEMENTO MATERIAL DEL ACCIDENTE

4.1.2 PARTES DEL AGENTE

4.2 FUENTE O ACTIVIDAD DURANTE EL ACCIDENTE

4.3 ANALISIS DEL TIPO DE CONTACTO

4.4 CONSECUENCIAS DEL ACCIDENTE

Incapacidad permanente total

5. ANÁLISIS DE CAUSALIDAD**5.1 CAUSAS DIRECTAS**

5.1.1 CONDICIONES SUBESTÁNDARES (TÉCNICO) DESARROLLADAS

5.1.2 ACCIONES SUBESTÁNDAR (CONDUCTA DEL HOMBRE) DESARROLLADAS

5.2 CAUSAS INDIRECTAS

5.2.1 FACTORES DE TRABAJO (TECNICOS) DESARROLLADOS

5.2.2 FACTORES PERSONALES (CONDUCTA DEL HOMBRE) DESARROLLADOS

5.3 CAUSAS BÁSICAS

5.3.1 IDENTIFICACIÓN DE PELIGROS, MEDICIÓN, EVALUACIÓN Y CONTROL DE RIESGOS

CUMPLE

SI ()

NO ()

5.3.2 VIGILANCIA AMBIENTAL LABORAL, Y DE LA SALUD DE LOS TRABAJADORES

CUMPLE

SI ()

NO ()

5.3.3 INVESTIGACIÓN DE ACCIDENTES Y ENFERMEDADES PROFESIONALES U OCACIONALES

CUMPLE

SI ()

NO ()

5.3.4 EQUIPOS DE PROTECCIÓN PERSONAL Y ROPA DE TRABAJO

CUMPLE

SI ()

NO ()

5.3.5 FORMACIÓN, CAPACITACIÓN Y ADIESTRAMIENTO DE LOS TRABAJADORES

CUMPLE

SI ()

NO ()

5.3.6 CONTROL OPERATIVO INTEGRAL

CUMPLE

SI ()

NO ()

